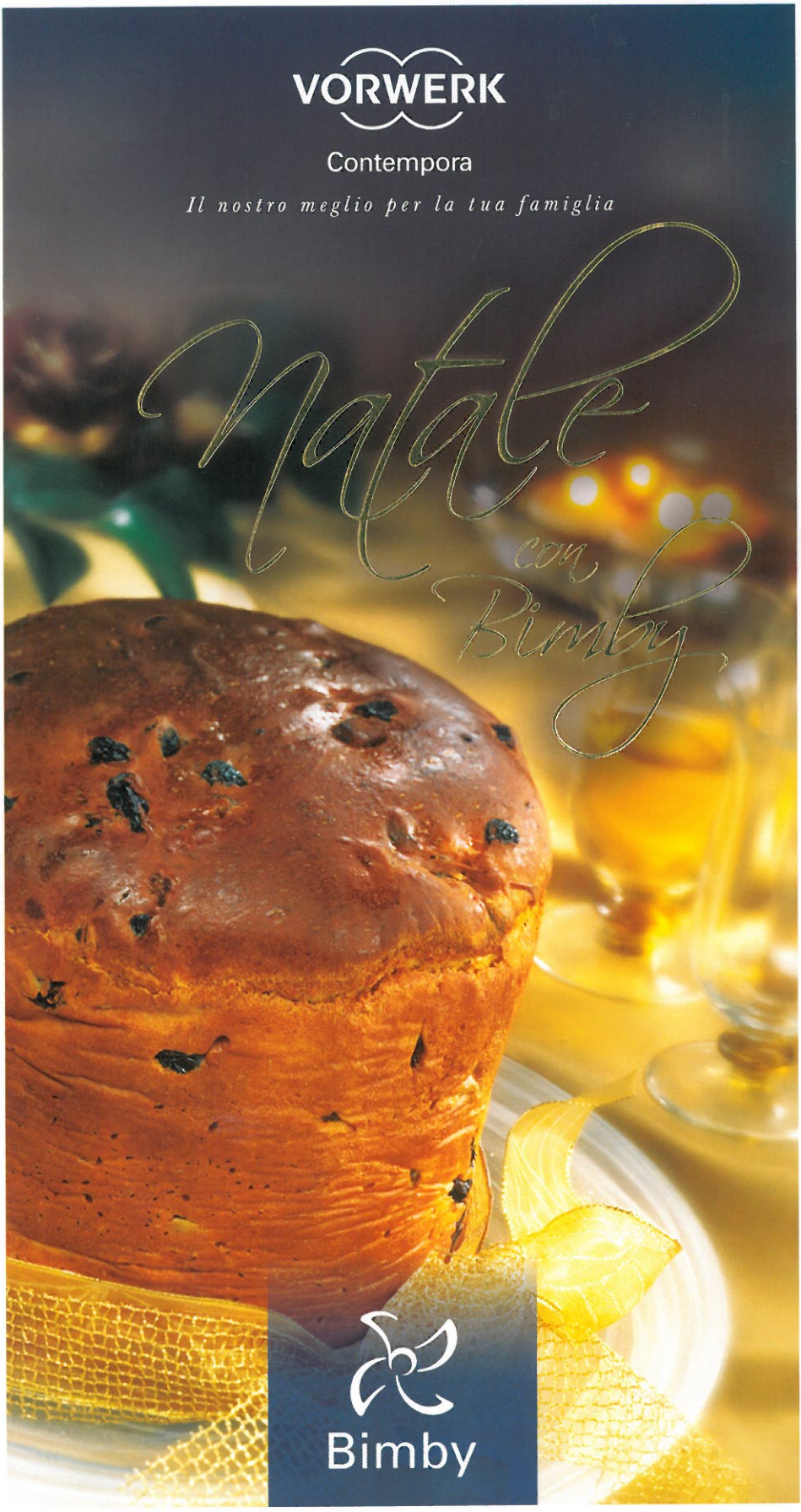
VORWERK

Contempora

Il nostro meglio per la tua famiglia

Natale con Bimby



Bimby

VISIT…

E' Natale. Il momento più atteso dell'anno, così carico di emozioni e tradizioni.

Questa festa ha un significato importante per la nostra Azienda, che ha sempre fondato il suo prodotto e i suoi progetti sul valore della famiglia. Da sempre, ci adoperiamo per dare "il nostro meglio per la Vostra famiglia". Perché oltre alla soddisfazione del Cliente, per noi è determinante contribuire anche al benessere dei suoi cari e accrescere e migliorare le sue abitudini alimentari.

Consideriamo la tradizione culinaria un elemento fondamentale, che deve accompagnare l'evoluzione tecnologica e l'epoca moderna. Con Bimby vogliamo offrirvi la possibilità di far rivivere la tradizione, valorizzando la consapevolezza del significato dei gesti semplici di ogni giorno. Desideriamo riportare l'attenzione sul cibo, mezzo di comunicazione e veicolo di emozioni.

E' al Natale, occasione in cui tutti questi valori si amplificano, che abbiamo voluto dedicare questo volume.

Attraverso i sapori avvolgenti, i profumi speziati, gli accostamenti innovativi, abbiamo cercato di offrirVi tutti gli strumenti per esaltare a tavola il valore della famiglia, dell'amicizia, della convivialità. Tante ricette, già suddivise in menù, per facilitare la Vostra scelta e consentirVi di realizzare un pranzo - o una cena - di Natale, con il massimo del risultato, ma con il minimo sforzo. Perché Bimby saprà essere un aiuto prezioso ma discreto, che lascerà a Voi solamente il piacere della cucina e la gioia di offrire ai Vostri cari un vero capolavoro di gusto, eleganza e raffinatezza. Non ci resta che augurarvi un "Buon Natale", nel senso più completo della parola.

Presidente Vorwerk Contempora
Angelo Carlucci

Menù in famiglia

Il caldo sapore del Natale

Menù in famiglia
Il caldo sapore del Natale

Natale è un'occasione davvero magica per ritrovare il calore della famiglia. È infatti la festa della memoria per eccellenza e molta di questa memoria è riposta proprio in cucina che, ora più che mai, diventa il vero cuore della casa. L'atmosfera di piacevoli giornate casalinghe costituisce un patrimonio incancellabile, più prezioso di qualsiasi dono sotto l'albero. Per tutti noi esistono gesti inconfondibili che si ripetono ogni anno, uguali nel tempo. E' il rito degli ingredienti. Dei gesti simbolici. E' importante lasciare che ogni famiglia li tramandi e ne faccia tesoro. Questo menù è stato pensato e realizzato per celebrare la festa del Natale in famiglia, omettendo di proposito quelle ricette che, per tradizione, ognuno di noi fa ormai ad occhi chiusi. Tante idee per rinnovare la festa in famiglia, senza però privarvi del piacere di preparare i vostri piatti tradizionali, speziati dai piccoli segreti di ogni storia familiare.

Limoncini (panini al profumo di limone)

Ingredienti:
- 400 g di farina forte (Manitoba)
- 100 g di farina di segale
- 250 g di acqua
- 150 g di lievito naturale (pasta madre) o 10 g di lievito di birra
- 15 g di lievito di birra
- 10 g di sale
- 60 g di succo di limone
- La buccia di 1 limone e mezzo tritata

Per lucidare:
- 1 uovo
- 15 g di latte
- 1 pizzico di sale

Preparazione:
- Sciogliere il lievito di birra nell'acqua tiepida: **5 sec. vel. 3.**
- Unire il lievito naturale, le farine setacciate, il sale ed impastare: **2 min. vel. Spiga.**
- Aggiungere il succo e la buccia del limone ed impastare: **2 min. vel. Spiga.**
- Lasciare riposare per 45 min. in luogo caldo.
- Spezzare l'impasto in pezzi del peso di circa 50-60 g, dare loro una forma ovale e bucherellare la superficie con i rebbi di una forchetta. Successivamente comprimere leggermente le estremità, dando la forma di un limone.
- Spennellare con una miscela di uovo, latte ed un pizzico di sale.
- Far lievitare per circa un'ora in luogo caldo ed infornare a 220°, con una ciotola di acqua sul fondo del forno, per circa 20 min.

Nota:
i limoncini sono ottimi con le ostriche, i frutti di mare ed i salumi in genere.
Il lievito naturale è ideale per ottenere un impasto eccellente.
In mancanza dello stesso, è possibile sostituirlo con altri 10 g di lievito di birra.

Mousse di salmone fresco profumata allo zenzero

Ingredienti per 10-12 persone:
- 500 g di salmone fresco
- 150 g di formaggio cremoso
- 100 g di burro
- 1 cucchiaino di zenzero fresco grattugiato
- 1 cucchiaino di paprika dolce
- Il succo di mezzo limone
- Sale q.b.
- Poche gocce di tabasco

Preparazione:

• Sistemare nel Varoma il salmone e cuocere: **20 min. temp. Varoma vel. 1.**

• Pulire bene il pesce cotto e mettere la polpa nel boccale.

• Unire burro, formaggio, zenzero, tabasco, paprika, sale e succo di limone. Lavorare: **40 sec. circa vel. 6.**

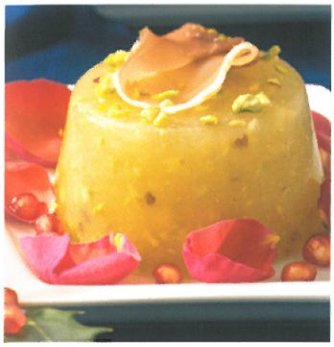
• Versare la mousse in uno stampo, rivestito con della pellicola per alimenti, livellare bene il composto e porlo in frigorifero per 4 ore.

• Al momento di servire sformare la mousse e guarnire con fettine di limone e crostini di pane tostato.

Mini aspic di melone

con prosciutto, pistacchi e petali di rose

Mini aspic di melone con prosciutto, pistacchi e petali di rose



Ingredienti per 6 persone:
- 2 grossi meloni bianchi maturi
- 30 g di gelatina alimentare in fogli
- 30 g di pistacchi pelati e tritati
- 3 cucchiai di sherry
- 3 boccioli di rose

Per decorare:
- 100 g di prosciutto crudo
- petali di rose
- pistacchi tritati
- 1 melograno

Preparazione:
- Fare ammorbidire la gelatina in acqua fredda.
- Nel frattempo tagliare a pezzetti i meloni, ricavarne 1 kg di polpa e frullare: **15 sec. vel. da 1 a 10.**
- Scaldare: **7 min. 90° vel. 2.**
- Strizzare la gelatina, farla sciogliere in un pentolino con un cucchiaio d'acqua, unirla al passato e continuare la cottura per altri 2 min.
- Lasciare raffreddare e aggiungere sherry e pistacchi.
- Versare il composto in 6-8 stampini individuali ed in ognuno mettere 2-3 petali di rose.
- Porre in frigorifero a rassodare per almeno 4 ore.
- Al momento di servire gli aspic, decorarli sulla superficie con una fettina di prosciutto piegato a ventaglio e pistacchi tritati.
- Decorare il piatto con petali di rose e chicchi di melograno.

Nota:
questo antipasto è molto facile da realizzare ed il suo effetto finale è da applauso.

Paccheri con vellutata di zucchine e finocchietto

Ingredienti per 6 persone:
- 500 g di paccheri
- 750 g di zucchine romane
- 100 g di porro
- 100 g di acqua calda
- 40 g di olio extravergine d'oliva
- 2-3 Barbe di finocchietto selvatico (o un cucchiaino di semi)
- Buccia grattugiata di 2 limoni
- 120 g di parmigiano grattugiato
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- Sale q.b.

Preparazione:
- Tritare il porro: **3 sec. vel. 6.**
- Aggiungere l'olio: **4 min. 100° vel. 2.**
- Versare 600 g di zucchine a pezzi grossi nel boccale (tenendo da parte i rimanenti 150 g tagliati a dadini piccoli per la decorazione finale) e tritare: **15 sec. vel. 6.**
- Cuocere: **20 min. 100° vel. 3.**
- Versare 100 g di acqua calda, aggiustare di sale e continuare la cottura: **5 min. 100° vel. 3.**
- Ridurre in crema: **20 sec. da vel. 1 a vel. 8.**
- Cuocere i paccheri in abbondante acqua salata.
- Condire con la salsa di zucchine, la dadolata di zucchine crude, il prezzemolo, il finocchietto, la buccia dei limoni grattugiata grossa, parmigiano e servire molto caldo.

Nota:
è importante cuocere i paccheri in acqua molto abbondante per evitarne la rottura.

Lasagnette al nero
con ragù di seppie

Lasagnette al nero con ragù di seppie

Ingredienti per 6 persone:

Per la pasta:

- 400 g di farina 0
- 4 uova
- 1 vescichetta di nero di seppia (o 1 bustina di nero di seppia)

Per il ragù:

- 600 g di seppie (già pulite)
- 100 g di cipolla rossa
- 40 g di olio extravergine d'oliva
- 100 g di vino bianco secco
- 600 g di polpa di pomodoro
- Basilico q.b.
- Sale e pepe q.b.

Preparazione:

• Preparare la pasta come da libro base con l'aggiunta del nero di seppia.

• Tirare la sfoglia con il matterello o con l'apposita macchinetta e ricavare dei quadrati di 6-7 cm di lato.

• Togliere occhi e becco alle seppie, pulirle, lavarle ed asciugarle con della carta assorbente.

• Tagliarle a pezzetti, metterle nel boccale e tritare: **6-7 sec. vel. 6** in modo da ottenere un composto a grana fine ma non cremoso. Togliere ed asciugare il boccale.

• Tritare la cipolla: **3 sec. vel. 7.**

• Versare l'olio e soffriggere: **4 min. 100° vel. 1.**

• Unire il trito di seppie e rosolare: **5 min. temp. Varoma vel. 1.**

• Versare il vino e far evaporare: **7 min. temp. Varoma Antiorario vel. Soft.**

• Unire la polpa di pomodoro, sale e pepe e far cuocere: **25 min. 100° Antiorario vel. Soft.**

• Lessare la pasta e condirla con parte del ragù.

• Mettere nel piatti singoli sovrapponendo le sfoglie una sull'altra e completare con un cucchiaio di ragù e foglie di basilico.

Filetto in crosta di patate

Ingredienti per 4 persone:
- 1 filetto di manzo da 1 kg
- 4 grosse patate
- 40 g di burro
- 40 g di parmigiano grattugiato
- 80 g di speck a fettine
- 10 g di farina
- 250 g di latte
- 2 rametti di rosmarino
- Sale, pepe q.b.

Per servire:
- 200 g di finferli
- 150 g di polpa di pomodoro
- 40 g di burro
- 2 spicchi di aglio
- 1 cucchiaio di prezzemolo
- Sale q.b.

Preparazione:
- Scaldare il forno a 220°.
- Tritare gli aghi del rosmarino: **10 sec. vel. 8.**
- Pulire il filetto e strofinarlo uniformemente con il rosmarino, il sale e il pepe.
- Disporlo su una teglia foderata con carta da forno, infornarlo e farlo cuocere per 25 minuti.
- Nel frattempo lavare le patate, tagliarle a pezzi e farle cuocere a Varoma per circa 25-30 min.
- Lasciarle intiepidire per qualche minuto, quindi versarle nel boccale e ridurle in purea: **7-8 sec. vel. 4.**
- Unire il sale, il burro a pezzetti, la farina, il parmigiano ed il latte a filo, mescolare: **10 sec. vel. 4**, aiutandosi se necessario con la spatola.
- Togliere il filetto dal forno, avvolgerlo con le fettine di speck e lasciarlo intiepidire.
- Trasferirlo su un foglio di carta da forno e ricoprirlo con la purea di patate preparata, rimetterlo in forno e lasciarlo cuocere per altri 30 minuti, sempre a 220°.
- Nel frattempo sciogliere il burro con l'aglio: **4 min. 90° vel. 1.**
- Unire il pomodoro ed i funghi, il sale e cuocere: **15 min. 100° Antiorario vel. Soft.**
- Spolverizzare con il prezzemolo.
- Sfornare il filetto, tagliarlo a fette e servirlo con i funghi caldi.

Medaglioni di salmone con citronette al pompelmo rosa

Ingredienti per 6 persone:
- 800 g di salmone fresco (pulito)
- 100 g di pancarré
- 100 g di latte
- 1 uovo
- 10 g di burro morbido
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 30 g di succo di limone
- Sale q.b.
- Farina q.b.
- Olio e burro per cuocere

Per la citronette:
- 1 spicchio d'aglio
- 80 g di olio extravergine d'oliva
- Succo di 1 pompelmo rosa
- 1 cucchiaino di senape
- Sale q.b.

Preparazione:
- Mettere a bagno nel latte le fette di pancarré private del bordo.
- Mondare il salmone dalla pelle e dalle lische. Tagliarlo a pezzi, dividerlo in due parti e tritarlo in due volte: **6 sec. vel. 5.**
- Rimettere tutto il salmone tritato nel boccale e lavorarlo con il pancarré ben strizzato, il limone, il burro, il prezzemolo ed il sale: **7-8 sec. vel. 2.**
- Versare il composto in una ciotola, formare 6 medaglioni, passarli nell'uovo sbattuto e poi nella farina e cuocerli 3 min per parte in una padella con olio d'oliva e burro ben caldi.

Preparare la citronette:
- Mettere nel boccale il succo di pompelmo, la senape, l'olio, il sale ed emulsionare: **20 sec. vel. 4.**
- Unire l'aglio tagliato in quattro parti e far insaporire: **2 min. 100°Antiorario vel. Soft.**
- Servire i medaglioni caldi e ricoperti con la citronette.

Cavolfiore caldo con insalata di lenticchie

Ingredienti per 6 persone:
- 200 g di lenticchie
- 1000 g d'acqua
- 500 g di cavolfiore
- 1 gambo di sedano
- 1 carota
- 1 cucchiaino di dado di carne Bimby
- 2 spicchi d'aglio vestiti

Per la salsa:
- 2 cucchiaini di curcuma
- 30 g di succo di lime
- 50 g d'olio extravergine d'oliva
- 30 g di cipollotti affettati finemente
- 80 g di polpa di pomodoro concassé

Per il cavolfiore:
- 2 cucchiai di aceto di vino rosso
- 1 cucchiaio d'olio

Preparazione:

• Mettere le lenticchie a bagno in acqua per circa un'ora, lavarle, scolarle e metterle a cuocere con l'acqua, il sedano, la carota, l'aglio e il dado: **35 min. temp. Varoma Antiorario vel. Soft.**

• Contemporaneamente sistemare nel Varoma il cavolfiore a cimette con un po' di sale e farlo cuocere per circa 20 min, in modo da farlo rimanere croccante. Scolarlo e condirlo con l'aceto e l'olio.

• Continuare la cottura delle lenticchie, aumentando il tempo qualora non fossero ancora cotte allo scadere di quello stabilito.

• A cottura ultimata, versare nello scolapasta e lasciar sgocciolare e raffreddare.

• In una ciotola mescolare la curcuma, il succo di lime, l'olio ed i cipollotti.

• Aggiungere la polpa di pomodoro e le lenticchie alla salsa. Mescolare il cavolfiore all'insalata di lenticchie, aggiustare di sale e servire.

Nota:
il tempo di cottura delle lenticchie dipende dalla qualità delle stesse.

Terrina di verdure con salsa di acciughe

Ingredienti:
- 1 dose di besciamella (come da libro base)
- 250 g di fagiolini
- 400 g di carote
- 400 g di patate
- 1200 g di acqua
- 4 uova
- 50 g di parmigiano grattugiato
- 10 g di olio extravergine di oliva
- Sale, pepe, noce moscata q.b.

Per la salsa:
- 100 g di olio extravergine di oliva
- 4 filetti di acciuga sott'olio
- 2 spicchi di aglio
- 3 cucchiai di aceto di mele

Preparazione:
- Pulire le verdure, tagliare le patate e parte delle carote a bastoncini, tagliare l'altra parte di carote a nastro. Sistemare le verdure nel Varoma tenendole divise.
- Mettere nel boccale un litro e 200 g di acqua, un cucchiaino colmo di sale e portare in ebollizione: **10 min. temp. Varoma vel. 1.**
- Versare i fagiolini, posizionare il Varoma e cuocere tutte le verdure: **20 min. temp. Varoma Antiorario vel. 1.**
- Scolare i fagiolini e metterli in acqua e ghiaccio per fissare il colore.
- Condire le verdure, tenendole divise, con un filo d'olio, sale e pepe.
- Insaporire la besciamella con una grattatina di noce moscata e incorporare il grana e i tuorli.
- Montare gli albumi a neve seguendo la ricetta base e unirli alla besciamella, avendo cura di non farla smontare.
- Foderare un stampo da plumcake con carta da forno bagnata e strizzata.
- Fare un primo strato con le carote a nastro e riempirlo con le verdure alternate con la besciamella.
- Livellare la superficie e cuocere in forno a 160° per 30 min.
- Nel frattempo soffriggere l'aglio schiacciato con l'olio: **4 min. 100° vel. 1.**
- Togliere l'aglio e unire i filetti di acciuga, l'aceto e sciogliere: **30 sec. vel. 3.**
- Sformare la terrina e servirla tiepida a fette con la salsina.

Zuccotto Bianco Natale

Zuccotto Bianco Natale

Ingredienti:
- 1 dose di Pan di Spagna Bimby

Per la crema pasticciera:
- 500 g di latte a temperatura ambiente
- 60 g di amido di mais setacciato
- 150 g di zucchero
- 3 tuorli d'uovo
- 1 bustina di vanillina
- La buccia di 1 limone
- 10 g di gelatina alimentare in fogli
- 400 g di ricotta di pecora
- 50 g di zucchero
- 150 g di frutta mista (fragole, frutti tropicali)

Per la meringa:
- 70 g di albumi
- 160 g di zucchero
- 1 cucchiaio di succo di limone

Per la panna:
- 300 g di panna liquida fresca
- 2 cucchiai di zucchero a velo

Per decorare:
- fragole, ribes, uva a piacere e qualche foglia di agrifoglio

Preparare la crema:
- Far ammorbidire la gelatina in acqua fredda.
- In una ciotolina mescolare l'amido di mais con 100 g di latte e tenerlo da parte.
- Tritare la buccia del limone: **8 sec. vel. 8**, unire il latte rimasto (400g), le uova, lo zucchero e la vanillina.
- Cuocere la crema: **6 min. 100° vel. 4.**
- Unire dal foro del coperchio, a **vel. 3**, l'amido stemperato con il latte.

Se la crema non dovesse addensarsi subito dare qualche minuto di cottura in più.
- Aggiungere alla crema calda la gelatina ben strizzata, precedentemente ammollata nell'acqua fredda, e mescolare: **15 sec. vel. 3-4** e tenere da parte.
- Senza pulire il boccale versare la ricotta, lo zucchero ed amalgamare: **15 sec. vel. 4** per rendere cremoso il composto, unirlo alla crema fredda ed aggiungere la frutta mista a pezzetti.

Preparare la meringa:
- Posizionare la farfalla e montare gli albumi a **vel. 4** per il tempo necessario.
- Quando sono ben gonfi versare

con un cucchiaio, poco alla volta, lo zucchero ed il succo del limone e continuare a montare fino a che non diventa soda e lucida.

• Trasferire il composto in una tasca da pasticcere con bocchetta larga e liscia, farlo scendere su una placca foderata con carta da forno e formare un disco largo.

• Infornare la meringa e cuocerla per circa 1 ora a 100°, toglierla dal forno, farla raffreddare, staccarla dalla carta e sbriciolarla, tenere da parte (il tempo di cottura dipende dal tipo di forno).

Comporre il dolce:

• Tagliare il Pan di Spagna in due dischi.

• Foderare uno stampo da zuccotto con pellicola trasparente e rivestirlo con pezzi del primo disco di Pan di Spagna.

• Distribuire all'interno il composto di crema e frutta e chiudere il tutto con il secondo disco di Pan di Spagna. Mettere il dolce in frigorifero per 1-2 ore.

Preparare la panna montata:

• Montare la panna con lo zucchero a velo seguendo la ricetta del libro base e metterla nella parte più fredda del frigorifero.

Servire il dolce:

• Sformare il dolce su un largo piatto da portata, ricoprirlo bene con la panna e con una forchetta formare delle righe verticali partendo dal basso verso l'alto.

• Spolverizzarlo tutto intorno con le briciole di meringa e guarnire la superficie con fragole e ribes a cascata, decorando con foglie di agrifoglio.

Nota:

è possibile comporre questo dolce in poco tempo, preparando qualche giorno prima sia la meringa che il Pan di Spagna.

La crema pasticciera (senza la gelatina) è per eccellenza quella usata dai pasticcieri. Con l'aggiunta di 200 g di panna montata diventa chantilly, quindi adatta per farcire torte e dolci di ogni genere.

A piacere, si può aromatizzare il Pan di Spagna imbevendolo nel Rhum.

Panettone.
Ed è già Natale.

Basta pronunciare il nome di questo dolce per evocare le mille sfumature del Natale. Una ricetta tutta italiana, che porta con sé la storia e le usanze di una festa vissuta ogni anno nei gesti della tradizione.

Molte sono le leggende legate alla nascita di questo simbolo natalizio. La più conosciuta narra che questo dolce sia apparso per la prima volta nella corte del Duca Ludovico il Moro, Signore di Milano, dove si tenne un gran pranzo per la Vigilia di Natale. Tutto andò a meraviglia, ma - caso volle - proprio il dolce si bruciò! Il panico colse l'intera cucina. Per rimediare, uno sguattero -chiamato Toni- propose un dolce che aveva preparato per sé, usando ingredienti avanzati. Un "pane dolce", inconsueto, fu dunque presentato agli invitati del Duca, profumato di frutta candita e burro, con una cupola ben scura.

Il successo fu tale che gli ospiti chiesero al padrone di conoscere il nome e l'autore di questo straordinario pane. Toni si fece avanti dicendo di non avergli ancora dato nessun nome. Il Duca allora lo battezzò con il nome del suo creatore: il "pan del Toni", ossia il Panettone.

Da allora il Panettone è diventato il dolce di Natale per eccellenza. La tradizione vuole che in passato fosse sempre fatto in casa, sotto il controllo del capo famiglia che, al termine della preparazione vi incideva sopra una croce con il coltello, come benedizione per il nuovo anno.

Oggi con questa ricetta potrete riportare tra le mura domestiche il piacere di dedicare alla vostra famiglia la tradizione del Natale.

Panettone.
Ed è già Natale.

Ingredienti totali per 1,8 kg di Panettone

Per l'impasto:
- 680 g di farina di Manitoba
- 12 g di lievito di birra
- 185 g di zucchero
- 270 g di uova
- 70 g di tuorli
- 150 g di burro
- 95 g di acqua
- 7 g di sale
- 250 g di uvetta sultanina
- 100 g di arance candite a cubetti
- 50 g di cedro candito a cubetti
- 1 bustina di vanillina
- la buccia grattugiata di 1 arancia

Per la ghiaccia:
- 100 g di mandorle
- 40 g di zucchero
- 20 g di farina gialla
- 50 g di albumi

Preparazione:

• Setacciare la farina e pesare tutti gli ingredienti suddividendoli per i vari impasti in modo da non versare inavvertitamente un ingrediente di troppo ed avere poi difficoltà a toglierlo. Gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente ed il burro a pomata (molto morbido).

Preparere il lievitino:
- 80 g di farina
- 6 g di lievito di birra
- 45 g di acqua
- 5 g di zucchero
- 10 g di tuorli

• Sciogliere il lievito con l'acqua: 15 sec. vel. 2, unire farina, tuorlo e zucchero ed impastare per 20 sec. vel. 3 e 3 min. a vel. Spiga.

• Lasciare triplicare il volume iniziale.

Preparare il primo impasto:
- 100 g di farina
- 20 g di tuorli d'uovo
- 5 g di zucchero
- 50 g di acqua
- 6 g di lievito di birra

• Sciogliere il lievito con l'acqua tiepida.

• Rimettere il lievitino nel boccale e aggiungere al lievitino tutti gli ingredienti, compreso il lievito sciolto e impastare: 30 sec. vel. 3-4 e 2 min. a vel. Spiga. Far lievitare ad una temperatura di 26°, triplicando il volume iniziale.

Preparare il secondo impasto:
- 500 g di farina
- 170 g di zucchero
- 40 g di tuorli
- 270 g di uova intere
- Vaniglia e buccia d'arancia
- 7 g di sale
- 150 g di burro (morbidissimo)
- 250 g di uvetta sultanina
- 100 g di arance candite a cubetti
- 50 g di cedro candito a cubetti
- 1 bustina di vanillina
- la buccia grattugiata di 1 arancia

• Rimettere l'impasto nel boccale, aggiungere farina, zucchero, tuorli, uova, vaniglia, buccia di arancia, sale e burro. Impastare: 40 sec. vel. 3-4 e 5 min. vel. Spiga.
• Versare il composto in una capiente ciotola ed amalgamarlo bene incorporando la frutta candita e l'uvetta.
• Lasciarlo lievitare coperto con della pellicola per 60 min circa ad una temperatura di 28°.
• Per stampi di carta per panettone, dividere l'impasto in due pezzi, per un unico dolce utilizzare uno stampo di altezza di 17 cm circa e 20 cm di diametro (tipo stampo per pan brioche). Imburrare e spolverizzare con dello zucchero e far lievitare ad una temperatura di 28°- 30° fino al raggiungimento del bordo del contenitore.

Preparare la ghiaccia:

• Tritare le mandorle con lo zucchero: 6 sec. vel. 7, unire la farina, gli albumi: 15 sec. vel. 4.
• Distribuire delicatamente la ghiaccia sul panettone e decorare con mandorle intere. Cuocere in forno caldo a 175°, 35 min per le pezzature piccole e 50 min circa per la pezzatura grande.
• Per mantenere la forma e la fragranza dopo la cottura il dolce va lasciato riposare per almeno 3 ore e successivamente chiuso in un sacchetto di plastica. Questo panettone si conserva per oltre un mese e mezzo.

Note:

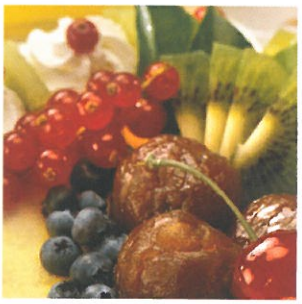
in alternativa alla ghiaccia, dopo aver sformato dallo stampo il dolce, è possibile spennellarlo con miele diluito con poca acqua. Per un risultato eccellente occorre rispettare alcune regole:
• La temperatura di lievitazione consigliata deve essere rispettata.
• Per fare il Panettone serve tempo: preparatelo in una giornata tranquilla. I tempi di lievitazione non possono subire cambiamenti. Il Panettone si conserva fino ad un mese.
• E' importante pesare attentamente e più volte gli ingredienti e dividerli fin da subito per le varie operazioni.

Menù con gli amici

Allegria sotto l'albero

Menù con gli amici
Allegria sotto l'albero

Fuori fa molto freddo, ma in casa c'è un'allegria che scalda il cuore. E' una festa di Natale un po' speciale, con persone davvero uniche: i più cari amici.



Perché rinunciare a loro in questo evento che, per tradizione, vuole accanto a noi le persone alle quali si vuole più bene? Senza rinunciare al pranzo in famiglia, è davvero importante riunire gli amici in una cena che, per comodità può forse anticipare di qualche giorno il Natale, ma che può diventare un momento indimenticabile. Un'occasione per incontrarsi e scambiarsi il dono più importante: la gioia dell'amicizia. E sono proprio loro, gli amici, che vi consentiranno di dare sfogo alla fantasia in cucina.

Sempre aperti a nuovi gusti ed esperienze da condividere con voi.

Ed ecco quindi un menù originale, sfizioso, alternativo. Tra una risata e l'altra... sotto un albero di luci e colori.

Frustine di semola
alle olive e peperoncino

Frustine di semola alle olive e peperoncino

Ingredienti:

- *Per l'impasto:*
- 600 g di semola rimacinata di grano duro per panificazione
- 350 g di acqua
- 50 g di olio extravergine d'oliva
- 12 g di lievito di birra (mezzo panetto)
- 5 g di sale (1 cucchiaino)

Per il ripieno:

- 150 g di olio
- 200 g di olive snocciolate a pezzetti (verdi o nere a piacere)
- 3 spicchi di aglio vestiti
- 1 pizzico di peperoncino (a piacere)

Preparazione:

• Sciogliere il lievito con l'acqua tiepida: **5 sec. vel. 3.**

• Aggiungere l'olio, la semola, il sale ed impastare: **5 min. vel. Spiga.**

• Versare l'impasto in una ciotola infarinata, coprirla con un canovaccio e lasciare lievitare in luogo tiepido fino al raddoppio del suo volume.

• Lavare ed asciugare bene il boccale, versare l'olio per il ripieno, incidere col coltello l'aglio e metterlo a soffriggere: **5 min. temp. Varoma vel. 1.**

• Unire le olive ed il peperoncino e soffriggere di nuovo: **3 min. 100° vel. 1.** Togliere l'aglio e lasciare raffreddare.

• Stendere l'impasto lievitato su un tagliere dandogli una forma rettangolare di circa 35 cm per 70 cm.

• Versarvi sopra l'olio con le olive e con le mani distribuirvi il ripieno in maniera uniforme.

• Con una rotella tagliapizza ricavare dall'impasto delle strisce larghe 2 cm circa e lunghe 35 cm (come il lato lungo della pasta). Prendere con le dita le due estremità della striscia e ripiegarla a portafoglio su se stessa, ottenendo così dei rettangoli di 2 cm X 17,5 cm. Premere i bordi in modo da far aderire bene le due superfici e nello stesso tempo, attorcigliarle in modo da dare la tipica forma della frusta.

• Foderare una placca con carta da forno e distribuirvi sopra allineate le frustine, far cuocere in forno caldo a 250° per circa 15-20 min o finché non si siano dorate.

• Sfornare e far freddare.

Si conservano per parecchi giorni.

Nota:

la farina di semola più adatta è quella per la panificazione e non quella speciale per pasta fatta in casa.

Insalata di avocado, arance e gamberetti

Ingredienti 6-8 persone:
- 800 g di gamberetti
- 800 g di acqua
- 3 avocado maturi
- 3 grosse arance
- 1 piccola cipolla di Tropea
- 1 cespo di lattuga cappuccia
- 60 g di olio extravergine d'oliva
- Il succo e la scorza grattugiata di 1 arancia
- Sale e pepe q.b.

Preparazione:

• Lavare i gamberetti, sistemarli nel Varoma, versare l'acqua nel boccale e cuocere: **5 min. temp. Varoma vel. 2.** Lasciarli intiepidire e sgusciarli.

• Pelare gli avocado, tagliarli prima in quarti e poi a fettine.

• Sbucciare le arance a vivo e tagliarle nello stesso modo; unirle agli avocado insieme ai gamberetti freddi.

• Dividere in due la cipolla ed affettarla sottilmente. Raccogliere tutto quanto in una ciotola.

• Sfogliare, lavare ed asciugare l'insalata. Scegliere le foglie più grandi e disporle su un piatto da portata con la parte concava verso l'alto in modo da formare un'insalatiera naturale.

• Tagliare a listarelle le foglie del cuore della lattuga ed unirle al mix di avocado, arance e gamberi. Disporre il tutto sopra il letto di lattuga.

• Preparare un'emulsione con l'olio, la scorza ed il succo di arancia, sale e pepe, mescolare: **10 sec. vel. 3.** Condire l'insalata con l'emulsione e servire.

Limoni ripieni con tonno e pistacchi

Ingredienti 8-10 persone:
- 4 limoni non trattati
- 200 g di tonno
- 100 g di mascarpone
- 60 g di burro morbido
- 20 g di succo di limone
- 30 g di pistacchi
- 4 rametti d'erba cipollina
- Peperoncino q.b.
- Sale q.b.

Preparazione:
- Nel boccale inserire tonno, mascarpone, burro, limone, peperoncino e sale: **15 sec. vel. 6-7.**
- Unire i pistacchi e mescolare: **5 sec. vel. 5.**
- Aggiungere l'erba cipollina tagliata a pezzetti ed amalgamare a **vel. 2.**
- Con il composto riempire i limoni svuotati della polpa e metterli nel congelatore per circa un'ora.
- Tagliarli a fettine e servire.

Cavatelli alla crema di latte con speck affumicato al profumo di mirtilli

Ingredienti per 6 persone:
- 500 g di cavatelli (o gnocchetti sardi)
- 150 g di speck affumicato a fettine
- 1 cipolla rossa
- 150 g di panna liquida fresca
- 150 g di latte intero
- 100 g di mirtilli (un cestino)
- 40 g d'olio extravergine d'oliva
- 50 g di parmigiano grattugiato
- Sale q.b.

Preparazione:
- Lavare i mirtilli ed asciugarli con della carta assorbente.
- Tenerne da parte alcuni per la decorazione finale e frullare il resto: **10 sec. vel. 8**. Tenere da parte.
- Tritare la cipolla: **3 sec. vel. 6**, unire l'olio e soffriggere: **3 min. 100° vel. 2.**
- Unire le fettine di speck spezzettate: **2 min. 100° vel. 1.**
- Aggiungere il latte e la panna, aggiustare di sale e cuocere: **10 min. 100° vel. 1.**
- Contemporaneamente cuocere i cavatelli in abbondante acqua salata.
- Condire con la crema di latte, i mirtilli frullati ed il parmigiano, amalgamare bene il tutto, versare nei piatti singoli e decorare con i mirtilli tenuti da parte.

Nota:
l'accostamento particolare degli ingredienti rende questo piatto molto saporito e innovativo.

Orecchiette ai totani

su letto di crema di fagioli cannellini

Orecchiette ai totani su letto di crema di fagioli cannellini

Ingredienti:
- 280 g di orecchiette
- 500 g di fagioli lessati
- 2 scalogni
- 30 g di olio extravergine di oliva
- 150 g di acqua
- 1 cucchiaino di dado vegetale Bimby
- Poche gocce di salsa Worcester

Per i totani:
- 300 g di totani
- 40 g di olio extravergine di oliva
- 2 spicchi di aglio
- 2 cucchiai di vino bianco secco
- 2 pomodori concassé
- 20 g di pecorino
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- Sale q.b.

Preparazione:
- Tritare gli scalogni: **3 sec. vel. 7.**
- Unire l'olio e soffriggere: **3 min. 100° vel. 1.**
- Aggiungere i fagioli lessati, l'acqua, il dado e cuocere: **10 min. 100° vel. 2.**
- Frullare la crema: **20 sec. vel. 8.**

Passarla con un colino per renderla più omogenea e vellutata.
- Contemporaneamente alla cottura dei fagioli, mettere sul fornello una pentola d'acqua per lessare le orecchiette.

Preparare i totani:
- Soffriggere l'aglio con l'olio: **3 min. temp. Varoma vel. 2.**
- Unire i totani tagliati sottili e cuocere: **10 min. temp. Varoma Antiorario vel. Soft.**
- Alla fine della cottura sfumare con il vino bianco e far evaporare per un altro minuto. Aggiustare di sale.
- Versare i totani in una larga padella e unire i pomodori.
- Scolare le orecchiette, versarle nella padella con i totani e amalgamare a fuoco vivo aggiungendo, se necessario, un po' di liquido di cottura tenuto da parte, il pecorino e il prezzemolo.
- Comporre i piatti versando sul fondo un mestolo di crema di fagioli calda, sopra finire con le orecchiette e i totani. Condire la crema di fagioli con dell'olio crudo e gocce di salsa Worcester. Servire caldo.

Filetto al vino rosso con salsa di soia su letto di polenta

Ingredienti per 4 persone:
- 4 filetti di manzo
- 180 g di vino rosso secco
- 2 cucchiai di salsa di soia
- 20 g d'olio extravergine d'oliva
- 1 cucchiaio di zucchero di canna

Per la polenta:
- 250 g di farina gialla
- 1 l di brodo con dado di carne Bimby
- 40 g di parmigiano grattugiato

Preparare la polenta:

• Versare nel boccale il brodo e portare a bollore: **12 min. 100° vel. 1.** Aggiungere dal foro del coperchio con lame in movimento a **vel. 2** la farina. Cuocere: **40 min. 100° vel. 2.**

• A fine cottura versare il parmigiano e amalgamare: **qualche sec. Antiorario vel. 2.**

Preparare i filetti:

• Contemporaneamente alla cottura della polenta, in una padella ampia, scaldare l'olio e fare cuocere i filetti da entrambi i lati, poi allontanarli dal fuoco e tenerli al caldo.

• Nella stessa padella versare il vino e farlo evaporare a fuoco alto per eliminare l'alcol.

• Abbassare la fiamma ed aggiungere lo zucchero e la salsa di soia.

Comporre il piatto:

• Ricoprire il fondo del piatto da portata con la polenta, su di essa poggiare il filetto ed irrorare con la salsa al vino calda.

Sformatini di carne con peperoni

Ingredienti per 6 persone:
- 600 g di filetto di maiale tagliato a dadini
- 1 peperone rosso
- 85 g d'olio
- 80 g di cipolla
- 20 g di vino bianco
- 30 g di pistacchi
- 2 mele verdi (300 g)
- Sale q.b.
- 3 foglie d'alloro, timo e salvia
- 3 rametti di finocchietto selvatico
- 50 g d'aceto balsamico di Modena per decorare

Preparazione:
- Versare nel boccale 25 g d'olio, il peperone a listarelle, sale e cuocere: **5 min. temp. Varoma Antiorario vel. Soft** e mettere da parte.
- Far ridurre l'aceto balsamico: **5 min. temp. Varoma vel. 2** e mettere da parte.
- Tritare la cipolla: **5 sec. vel. 4.**
- Unire 60 g d'olio: **4 min. 100° vel. 2.**
- Aggiungere la carne e l'alloro: **4 min. temp. Varoma Antiorario vel. 1.**
- Unire il sale, sfumare con il vino: **1 min. temp. Varoma Antiorario vel. 1.** Togliere la carne, lasciando nel boccale il sugo di cottura.
- Unire le mele tagliate a dadini, sale, 3 foglie di salvia e di timo: **3 min. temp. Varoma Antiorario vel. Soft.**
- Versare in una ciotola ed amalgamare carne, mele, finocchietto e pistacchi.
- Rivestire stampini monodose (di 6 cm circa di diametro) di carta da forno bagnata e ben strizzata, riempire con la carne e mettere in forno caldo per 15 min. a 220°.
- Sfornare, capovolgere e servire con peperoni e pistacchi tritati e far scendere a filo sulla carne l'aceto balsamico.

Insalata calda di olive con ciliegini

Ingredienti per 6 persone:
- 200 g di olive nere taggiasche con nocciolo
- 350 g di pomodorini ciliegia
- 40 g d'olio extravergine di oliva
- 2 spicchi d'aglio
- Il succo di un limone
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- Sale e pepe q.b.
- Gherigli di noce tritati

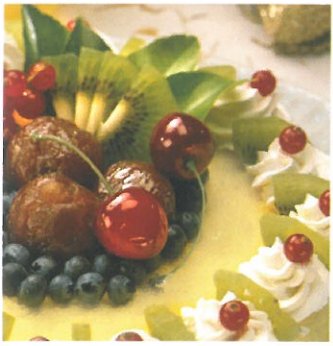
Preparazione:
- Nel boccale scaldare olio, limone, aglio e pepe: **4 min. 100° vel. 2.**
- Aggiungere le olive, i pomodori, il prezzemolo, aggiustare di sale e cuocere: **10 min. temp. Varoma Antiorario vel. Soft.**
- Versare in un piatto e cospargere con i gherigli di noce tritati.

Nota:
questa insalata è ottima anche fredda e può essere servita con pecorino o parmigiano a scaglie.

Torta mimosa

con marron glacè, kiwi e frutti di bosco

Torta mimosa con marron glacè, kiwi e frutti di bosco



Ingredienti:
- 1 dose di Pan di Spagna come da libro base

Sciroppo per il Pan di Spagna:
- 200 g di acqua
- 100 g di zucchero
- 50 g di Rhum

Per la crema:
- 500 g di latte intero a temperatura ambiente
- 3 tuorli
- 60 g di amido di mais
- 150 g di zucchero
- Vanillina q.b.
- La scorza di un limone
- 200 g di panna montata
- 4 marron glacè sbriciolati

Per la decorazione:
- 400 g di panna montata
- 8 Kiwi circa
- 50 g di mirtilli
- 2 rametti di ribes
- 3 marron glacè
- 3 foglie di limoni
- 3 ciliegie

Preparare la crema:
- In una ciotolina mescolare l'amido di mais con 100 g di latte e tenerlo da parte.
- Tritare la buccia del limone: **8 sec. vel. 8**, unire il latte rimasto (400g), le uova, lo zucchero e la vanillina.
- Cuocere la crema: **7 min. 100° vel. 4.**
- Unire dal foro del coperchio, a **vel. 3**, l'amido stemperato con il latte. Se la crema non dovesse addensarsi subito dare qualche minuto di cottura in più.
- Lasciar raffreddare, unire delicatamente la panna montata ed i marron glacè sbriciolati.

Comporre il dolce:
- Versare acqua, zucchero e Rhum: **30 sec. vel. 2.**
- Preparare il Pan di Spagna come da libro base
- Tagliare il Pan di Spagna in 4 dischi e sbriciolare nel boccale uno dei due centrali, dopo aver eliminato il bordo esterno: **10 sec. vel. 8.**
- Farcire il primo disco di Pan di Spagna, direttamente nel piatto da portata, prima con lo sciroppo e poi con parte della crema ai marroni.
- Sovrapporre il secondo disco e ripetere l'operazione.
- Terminare con l'ultimo disco imbevuto con lo sciroppo.
- Ricoprire tutta la superficie, compresa quella laterale, con la panna aiutandosi con una spatola lunga livellandola bene.
- Rivestire tutta la torta con il Pan di Spagna sbriciolato.
- Tagliare i kiwi a rondelle e dividerle a metà, disporle intorno alla base della torta.
- Con una sacca da pasticciere e la bocchetta a stella formare sulla circonferenza della superficie della torta tanti ciuffetti di panna e mettere 1/2 fetta di kiwi tra un ciuffetto e l'altro.
- Infine porre su ogni ciuffetto un ribes.
- Decorare con le foglie di limone, 1 kiwi tagliato a ventaglio, i marron glacè, le ciliegie, i mirtilli ed i due grappoletti di ribes.

Luci, colori, emozioni: è ora di fare l'Albero di Natale!

Le radici di un albero antichissimo.

Una leggenda racconta che un uomo, la vigilia di Natale, rimase colpito dallo spettacolo delle stelle che brillavano attraverso i rami di un abete. Per rendere partecipe la moglie di quella meraviglia tagliò un piccolo albero, lo portò a casa, lo mise in un vaso e lo ornò con delle candeline rosse.

Una storia romantica per una tradizione che, in realtà, viene fatta risalire agli antichi popoli germanici, in particolare i Teutoni.

I loro riti pagani, prevedevano che il passaggio dall'autunno all'inverno fosse festeggiato a partire dal solstizio invernale (i giorni più corti dell'anno). Per tradizione, questi popoli piantavano un abete nei giardini delle case e lo adornavano di ghirlande. Inoltre, usavano bruciare un enorme ceppo nei camini, per osservarne il modo di ardere e trarre così presagi sul nuovo anno.

Quando si è iniziato a festeggiare il Natale, l'albero divenne da subito uno dei simboli di questa speciale occasione.

Verso la fine del 1800 la moda dilagò in tutte le corti europee, tra le famiglie della nobiltà. Anche la regina Margherita, moglie di Umberto I ne fece allestire uno in un salone del Quirinale. La novità piacque moltissimo e l' albero divenne di casa tra le famiglie italiane in breve tempo.

Regali sotto l'albero. E' arrivato Babbo Natale!

In molte case l'albero di Natale è il simbolico guardiano dei regali di Natale, che rimangono custoditi sotto i suoi rami fino al momento dell'apertura! Ed è Babbo Natale che, per tradizione, porta i doni scendendo dal camino, durante la notte di Natale. Tutte le versioni del Babbo Natale moderno derivano dallo stesso personaggio storico, San Nicola della città di Myra (antica città dell'odierna Turchia), un uomo molto generoso, che usava fare regali ai poveri. Il personaggio di San Nicola è alla base della grande festa olandese di Sinterklaas (il compleanno del Santo) che, a sua volta, ha dato origine al mito ed al nome di Santa Claus, nelle sue diverse varianti.

Molte leggende costruiscono il mito di San Nicola. La più famosa racconta che il Santo, addolorato dal pianto e commosso dalle preghiere di un nobiluomo - impossibilitato a sposare le sue tre figlie perché caduto in miseria- decise di intervenire lanciando per tre notti consecutive, attraverso una finestra sempre aperta, tre sacchi di monete che avrebbero costituito la dote delle ragazze.

La prima e la seconda notte le cose andarono come stabilito. Tuttavia, la terza notte San Nicola trovò la finestra inspiegabilmente chiusa. Deciso a mantenere comunque fede al suo proposito, il vecchio dalla lunga barba bianca si arrampicò così sui tetti e gettò il sacchetto di monete attraverso il camino, dov'erano

appese le calze ad asciugare, facendo la felicità del nobiluomo e delle sue tre figlie. San Nicola divenne così nella fantasia popolare il "portatore di doni", compito eseguito grazie ad un asinello nella notte del 6 dicembre o durante la notte di Natale.

Lo scambio dei doni. Il momento più atteso!

C'è chi scarta i regali a mezzanotte e chi, invece, attende pazientemente la mattina di Natale. Tante sono le abitudini e le tradizioni, ma la curiosità è sempre la stessa!

E' un momento atteso da grandi e piccini e, per renderlo davvero speciale, è bene pensare ai regali per tempo, in modo da scegliere un dono su misura per ogni persona. Esiste un vero e proprio galateo del regalo, che può dare degli ottimi consigli per un successo assicurato.

Quando si sceglie un regalo, è necessario tener presente che il dono deve essere innanzi tutto appropriato alla situazione e all'importanza del rapporto che si ha con la persona.

Un regalo troppo importante potrebbe mettere in imbarazzo chi lo riceve. Nello scegliere il regalo, inoltre, bisogna mettersi nei panni dell'altra persona. E' forse il passo più difficile: il regalo non deve piacere a noi, ma deve incontrare i gusti e le esigenze di chi lo riceverà!

Il galateo del regalo ci offre spunti anche per gestire la situazione opposta: come reagire quando si apre un

regalo? Ovviamente la prima cosa da fare è ringraziare! L'entusiasmo deve essere però proporzionato al tipo di regalo. Se si tratta di un piccolo pensiero è bene non eccedere, per evitare di sembrare esagerati e falsi. Se invece si tratta effettivamente di un regalo importante, allora è bene dimostrare il proprio gradimento per il gesto.

Se capita un regalo inaspettato, o di una importanza maggiore del dono che voi avevate acquistato per quella persona, non precipitatevi immediatamente a scusarvi e non presentatevi il giorno dopo con un altro regalo. Ricordate, i doni più belli sono quelli che arrivano spontaneamente: aspettate solo l'occasione migliore per ricambiare il pensiero.

Menù semplice ed economico

Menù semplice ed economico

Invitare parenti e amici nella propria casa per festeggiare il Natale è un'esperienza alla quale non si deve rinunciare.

L'atmosfera unica, che si crea quando c'è sintonia e affetto, merita di essere vissuta all'interno delle mura domestiche, per annoverarla tra i ricordi più belli della nostra vita familiare.

Questo menù è dedicato a chi, magari per la prima volta, si cimenta in questa avventura.

Abbiamo pensato, ad esempio, ad una giovane coppia, che per la prima volta invita parenti e amici per festeggiare insieme, nella loro nuova casa.

Le ricette sono state selezionate non solo per la loro elevata semplicità esecutiva, ma anche per l'utilizzo di ingredienti non eccessivamente costosi.

Senza troppi sacrifici, potrete portare in tavola un menù sfizioso e moderno, che riscuoterà sicuramente un grande successo!

Panini all'olio

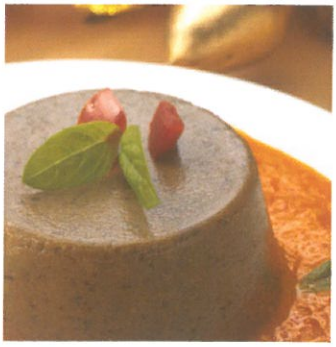
Ingredienti:
- 400 g di farina tipo 0
- 120 g di farina Manitoba
- 250 g d'acqua
- 15 g di lievito di birra
- 40 g d'olio extravergine d'oliva
- 1 uovo
- 10 g di sale
- 30 g di zucchero
- Semi di sesamo, papavero e zucca
- 2 tuorli d'uovo e due cucchiaini di latte per glassare

Preparazione:
- Setacciare le due farine.
- Mescolare lievito, olio, acqua, uovo e zucchero: **5 sec. vel. 3.**
- Aggiungere la farina ed il sale, impastare: **5 min. vel. Spiga.**
- Lasciare lievitare l'impasto coperto fino al raddoppio del volume e poi con un matterello stenderlo ad uno spessore di 1 cm.
- Con il misurino formare dei dischetti, metterli su una teglia ricoperta con un foglio di carta da forno distanziandoli tra loro.
- Spennellarne la superficie con i due tuorli mescolati con 2 cucchiai di latte.
- Lasciarli lievitare fino al raddoppio del volume, spennellarli nuovamente e cospargerli con i semi di sesamo, papavero e zucca.
- Cuocerli in forno alla massima temperatura per soli 6 min.

Nota:
questo tipo di cottura rapida è necessaria per ottenere panini molto soffici.

Patè di olive in forma
con salsa di peperoni rossi

Patè di olive in forma con salsa di peperoni rossi



Ingredienti per 10 persone:
- 250 g di olive nere denocciolate
- 70 g di cipolle rosse
- 160 g di tonno in scatola
- 3 filetti di acciughe sott'olio
- 10 g di capperi sott'aceto
- 50 g d'olio extravergine d'oliva
- 50 g di succo di limone
- 100 g di vino bianco
- 12 g di gelatina in fogli
- 1 spicchio d'aglio
- 1 presa d'origano
- 1 pizzico di peperoncino
- Sale q. b.

Per la salsa:
- 750 g di peperoni rossi
- 50 g di cipolle rosse
- 60 g d'olio extravergine di oliva
- 1 rametto di basilico
- Sale q.b.

Preparazione:
- Tritare la cipolla: **2 sec. vel. 6.**
- Unire l'aglio "vestito", l'olio e soffriggere: **5 min. 100° vel. 2.** Togliere l'aglio.
- Unire le olive lavate ed asciugate, cuocere: **10 min. 90° vel. 2-3.**
- Ammorbidire la gelatina in acqua fredda per 7 min.
- Versare il vino in un tegamino, portarlo a bollore per 30 sec. per far evaporare l'alcol. Unire il succo del limone e la gelatina sgocciolata.
- Aggiungere alle olive il tonno, i capperi, le acciughe, l'origano, il peperoncino ed il sale. Frullare: **25 sec. vel. 8.**
- Incorporare il vino intiepidito con la gelatina ed il limone, amalgamare: **15 sec. vel. 3-4.**
- Ungere l'interno di dieci piccoli stampini e distribuirvi la crema preparata. Tenere in frigorifero finché la crema non si solidifica.

Preparare la salsa di peperoni:
- Tritare la cipolla: **2 sec. vel. 6.**
- Aggiungere l'olio e soffriggere: **3 min. 100° vel. 1.**
- Unire i peperoni tagliati a pezzetti e cuocere: **10 min. 100° vel. 2 e 15 min. temp. Varoma vel. 2**, aggiustare di sale e profumare con un rametto di basilico.
- Frullare: **1 min. vel. 8** fino ad ottenere una crema liscia.
- Versare 2-3 cucchiai di salsa sul piatto, porvi al centro il patè solidificato.
- Decorare con foglie di basilico, qualche dadino di peperone crudo e crostini di pane caldo.

Nota:
gli sformatini si possono preparare anche due giorni prima. Per una presentazione più originale, si possono usare bicchieri a coppa, con stelo.

Piccole tartare di tonno

Ingredienti per 10-12 persone:
- 800 g di tonno fresco
- 3 scalogni
- 60 g di olio extravergine d'oliva
- Il succo di un limone
- 1 cucchiaio di erba cipollina tritata
- Sale e pepe q.b.
- 4 cespi di indivia belga per decorare
- 4/5 fili di erba cipollina

Preparazione:

• Mondare il tonno dalla pelle, dalle lische e dalle parti scure, tagliarlo a pezzettoni, dividerlo in due parti e tritarlo grossolanamente in due volte: **6 sec. vel. 6** e versare in una ciotola.

• Senza lavare il boccale, tritare gli scalogni: **3 sec. vel. 6** ed unirli al tonno.

• Aggiungere un cucchiaio di erba cipollina, l'olio, il succo del limone, sale e pepe. Amalgamare molto bene gli ingredienti, sigillare la ciotola con la pellicola e tenere la preparazione in frigorifero per un'ora.

• Per completare sfogliare i cespi di indivia, sciacquarli ed asciugarli.

• Farcire le foglie con una cucchiaiata di tartare e disporle su un ampio piatto da portata rotondo disponendole a cerchi concentrici. Guarnire con qualche filo di erba cipollina.

Soufflè di tagliolini

Soufflè di tagliolini

Ingredienti per 6 persone:
- 200 g di tagliolini freschi
- 1 dose e 1/2 di besciamella (vedi libro base)
- 100 g di parmigiano
- 200 g di formaggio tipo Emmenthal
- 3 tuorli
- 6 albumi d'uovo
- Pangrattato o semola q.b.

Preparazione:

• Tritare l'emmenthal: **5 sec. vel. 6** e tenere da parte.

• Preparare la besciamella come da ricetta libro base, farla raffreddare, versarla in una ciotola molto capiente (che possa contenere alla fine tutta la preparazione).

• Una volta fredda unire alla besciamella l'emmenthal, il parmigiano e i tuorli. Mescolare delicatamente.

• Lessare i tagliolini molto al dente e raffreddarli sotto il getto dell'acqua. Lasciarli scolare e tagliarli a metà, in modo che non siano troppo lunghi.

• Posizionare la farfalla. Montare le chiare a neve a **vel. 4**, fino a quando non diventano sode e ferme.

• Incorporare alla besciamella le chiare montate con un movimento dal basso verso l'alto e successivamente aggiungere delicatamente i tagliolini.

• Versare in una pirofila imburrata e spolverizzata con del semolino o pangrattato e cuocere in forno preriscaldato a 180° per 45 min e servire subito.

Nota:

nonostante la semplice preparazione, è un piatto di grande effetto e gusto.

Involtini di pollo con ripieno di prugne secche e prosciutto crudo

Ingredienti:

- 600 g di petto di pollo a fettine
- 70 g di prugne secche denocciolate
- 50 g di prosciutto crudo
- 1 cucchiaio di grana grattugiato
- 100 g di vino bianco secco
- 20 g di olio extravergine di oliva
- 30 g di burro
- 3 scalogni
- Prezzemolo, salvia, un pizzico di cannella
- Sale q.b.
- 1 cucchiaino di senape

Preparazione:

• Mettere nel boccale le prugne con uno scalogno, il grana, il prezzemolo la cannella, il sale, tritare: **5 sec. vel. 6.**

• Spianare leggermente le fettine di pollo e mettere al centro di ogni fettina un pezzetto di prosciutto crudo e un cucchiaino di composto alle prugne.

• Arrotolare la carne, chiudere con uno stecchino e infarinare.

• Tritare gli scalogni rimasti: **3 sec. vel. 7**.

• Unire l'olio, il burro e soffriggere: **3 min. 100° vel. 1.**

• Aggiungere gli involtini e cuocere: **5 min. temp. Varoma Antiorario vel. Soft.**

• Unire il vino, la salvia, il sale e cuocere: **10 min. 100° Antiorario vel. Soft.**

• Due minuti prima del termine della cottura unire la senape.

• Servire caldi con un contorno di patate arrosto.

Bocconcini di vitello alla panna

Ingredienti per 6 persone:
- 800 g di vitello
- 120 g di scalogno
- 10 g di olio extravergine d'oliva
- 40 g di acqua
- 70 g di burro
- 150 g di panna fresca
- Sale e pepe q.b.
- Un pizzico di cannella
- farina q.b.

Preparazione:
- Tritare lo scalogno: **3 sec. vel. 6.** Raccogliere sul fondo con la spatola.
- Farlo soffriggere con l'olio e l'acqua: **5 min. temp. Varoma vel. 2** e mettere da parte.
- Tagliare la carne a tocchetti ed infarinarla.
- Mettere il burro nel boccale e sciogliere: **2 min. 90° vel. 2.**
- Unire i bocconcini e rosolare: **12 min. temp. Varoma Antiorario vel. Soft.**
- Versare la panna precedentemente scaldata, il sale, il pepe, lo scalogno soffritto in precedenza e cuocere: **35 min. temp. Varoma Antiorario vel. Soft** con il misurino semi-aperto.
- Profumare con la cannella e servire molto caldo.

Puré di zucca

Ingredienti per 6 persone:
- 800 g di zucca
- 300 g di patate
- 100 g di latte
- 1000 g di acqua
- 50 g di burro
- Noce moscata q.b.
- Sale e pepe q.b.

Per completare:
- 50 g di parmigiano grattugiato
- Burro q.b.

Preparazione:

• Pulire la zucca privandola della scorza e dei filamenti e tagliarla a cubetti. Metterla nel Varoma.

• Fare altrettanto con le patate e metterle nel vassoio del Varoma.

• Versare nel boccale 1 l di acqua e portarla ad ebollizione: **7 min. temp. Varoma vel. 1.**

• Posizionare il Varoma con la zucca e le patate e cuocere: **25 min. temp. Varoma vel. 2.**

• Eliminare l'acqua dal boccale e versarci dentro la zucca con le patate e ridurre a puré: **10 sec. vel. 6.**

• Posizionare la farfalla, montare: **1 min. 50° vel. 3**, versando a filo il latte. Continuare a lavorare il composto per qualche minuto in modo che, incorporando aria, acquisti più leggerezza.

• Unire il burro a pezzetti, il sale, il pepe e la noce moscata. Mescolare: **10 sec. vel. 5.** Versare in una ciotola.

• Per la decorazione (da preparare in anticipo), ungere con un velo di burro una piccola padella antiaderente. Cospargerla con un cucchiaio di parmigiano grattugiato e lasciarlo fondere a fuoco dolce fino a quando avrà preso un colore biondo chiaro. Far scivolare la crespella su una superficie fredda. Prepararne un'altra nello stesso modo. Raffreddando diverranno croccanti. Spezzarle in maniera irregolare e infilarle nel puré.

Gelato all'arancia

Ingredienti:
- 600 g di succo d'arancio filtrato
- 150 g di zucchero
- 25 g di glucosio (o destrosio)
- 40 g di latte in polvere
- 195 g di panna liquida fresca
- 20 g di succo di limone filtrato
- 5 g di agar agar
- 4/5 arance per la decorazione
- 300 g di nocciole tostate a pezzetti

Preparazione:

• Mescolare gli ingredienti in polvere e cioè il latte, il destrosio, lo zucchero e l'agar agar: **10 sec. vel. 2.**

• Unire la panna e scaldare: **7 min. 90° vel. 2.** Far raffreddare il boccale in acqua molto fredda in modo da far abbassare rapidamente la temperatura, successivamente porre il boccale in frigorifero per almeno un'ora.

• Riposizionare il boccale e unire il succo di arancia e limone, mescolare: **qualche sec. vel. 2.**

• Mettere il composto in tre contenitori di alluminio della capacità di circa 300g e mettere nel congelatore a rassodare per almeno 6/7 ore.

• Ricoprire con della pellicola trasparente uno stampo rettangolare e rivestirne il fondo e le pareti con le fettine di arancio.

• Prendere dal congelatore una vaschetta di gelato solidificato e tagliarlo a piccoli pezzi, mantecarlo: **30 sec. vel. 4/5** e versarlo nello stampo.

• Livellarlo e ricoprirlo con un po' di granella di nocciole. Mettere nel congelatore in attesa di mantecare il resto.

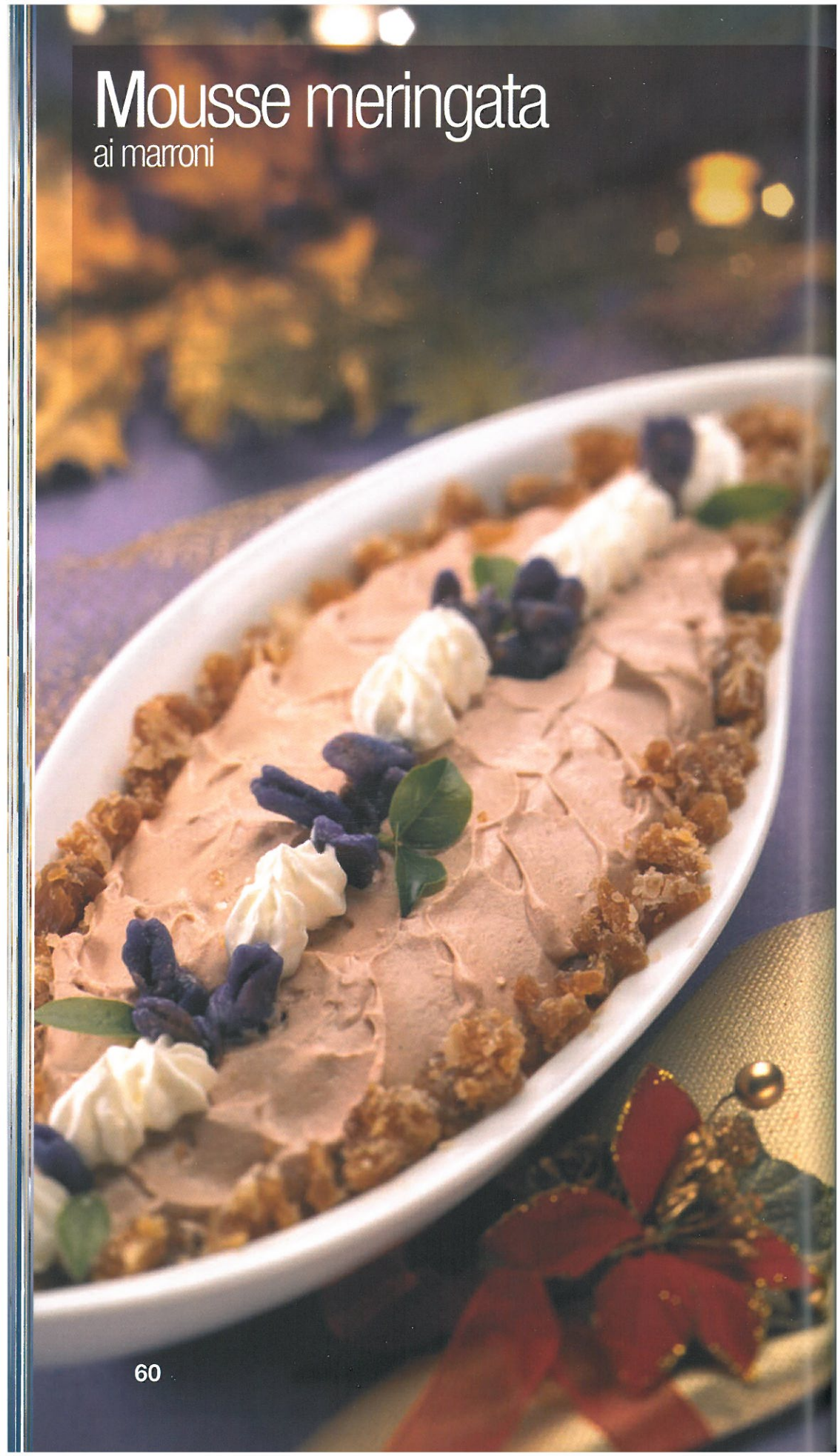
• Continuare a creare degli strati gelato mantecato e nocciole fino ad esaurimento degli ingredienti.

• Porre in congelatore per circa 4 ore o fino al momento dell'utilizzo. Sformare il gelato, tagliarlo a fette e servire con una salsa al cioccolato calda.

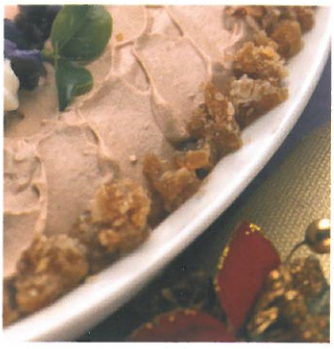
Nota:

il destrosio si può acquistare in farmacia. Il glucosio si trova nei negozi specializzati. Non rinunciare ad uno di questi ingredienti in quanto evitano la cristallizzazione dei liquidi e rendono più plastico e pastoso il gelato.

Mousse meringata
ai marroni



Mousse meringata ai marroni



Ingredienti per 6 persone:
- 700 g di crema di marroni
- 300 g di panna liquida fresca
- 2 cucchiai di cacao amaro
- 1 cucchiaino di cannella
- Marron Glacè per decorare

Per la meringa italiana:
- 100 g di albumi
- 200 g di zucchero
- 60 g di acqua

Preparazione:

• Versare la crema di marroni in una capiente ciotola ed amalgamarla con un cucchiaio di legno per renderla morbida e cremosa.

Preparare la meringa italiana:

• Preparare lo sciroppo: mettere zucchero e acqua nel boccale: **7 min. temp. Varoma vel. 2.** Mettere in una ciotola.

• Lavare ed asciugare il boccale. Versare gli albumi: **4 min. 37° vel. 4.**

• Continuando a **vel. 4** versare a filo lo sciroppo. Continuare a **vel. 4** finchè la meringa si sarà intiepidita e risulterà soda e lucida (tale punto di montatura viene chiamato "a becco" dai pasticcieri).

Terminare il dolce:

• Incorporare alla crema di marroni e porre in frigorifero.

• Montare la panna come da ricetta del libro base ed unirla alla crema di marroni.

• Setacciare il cacao e profumare con la cannella, unire alla crema di marroni.

• Porre il tutto in uno stampo e lasciare solidificare in frigorifero per circa tre ore.

• Servire con pezzetti di marron glacè e ciuffi di panna. A piacere decorare con pezzetti di arance candite e violette.

Il Pane nella tradizione natalizia

Il pane è un alimento simbolico che non può mancare sulla tavola di Natale. Simboleggia l'abbondanza e per questo deve essere speciale, per sostanza e ricchezza degli ingredienti. Storicamente il suo significato è strettamente legato al contesto religioso ed, in particolare, al momento eucaristico. Più in generale, il pane è da sempre simbolo della vita eterna e della fertilità della terra. Il Natale è da sempre stato associato al pane. Basti pensare che in Toscana la tradizione vuole che il capofamiglia, nel dar fuoco al ceppo collocato nel camino della cucina, pronunciasse le parole: "Si rallegri il ceppo, nel giorno del pane, ogni grazia di Dio entri in questa casa".

Pane e dolci a base di farina sono tipici di tutte le tradizioni natalizie regionali: il Pangiallo a Roma, così chiamato perché ricoperto da una pastella d'uova che nel forno diventa crosta dorata; il pane certosino, raffinata versione del pan di Natale contadino, a Bologna; il pandolce a Genova; il panpepato a Ferrara; il panforte a Siena, il pinza nel Veneto, che si mangia davanti al focolare mentre brucia il Nadalin, il grosso ceppo che si terrà acceso fino alla notte dei Magi; il Panviso a Bari. Solo qualche esempio della grande varietà tradizionale del nostro Paese. Con questa ricetta, vi offriamo la possibilità di realizzare in modo facile e veloce uno spettacolare cestino portatane, che decorerà la vostra tavola e stupirà gli ospiti. All'interno, potrete disporre tutti i pani e i sostituti del pane che desiderate preparare. Il cestino può essere realizzato con un certo anticipo e può essere riutilizzato più volte.

Il cestino del Pane: ricetta e esecuzione

Ingredienti:

- 600 g di farina 00
- 350 g d'acqua tiepida
- 12 g di lievito di birra (1/2 cubetto)
- 2 uova per spennellare
- 1 cucchiaino di sale

Preparazione:

• Nel boccale mescolare acqua e lievito: 15 sec. vel. 3.

• Versare la farina setacciata ed impastare: 15 sec. vel. 5.

• Aggiungere il sale e lavorare: 3 min. vel. Spiga.

• Far lievitare l'impasto in una ciotola fino al raddoppio del suo volume iniziale. Stendere l'impasto su un tagliere infarinato ad uno spessore di circa 1/2 cm e con un coppapasta tagliare dei dischetti di circa 7 cm di diametro ed allungarli leggermente con le mani dando loro una forma di foglia e passarvi sopra un matterello rigato da tagliolini.

• Appoggiare le foglie su uno stampo imburrato delle dimensioni in cui si desidera realizzare il cestino. Comporre i petali in cerchi concentrici, partendo dal basso, sovrapponendo leggermente un cerchio sopra l'altro. Fare una piccola pressione sulle foglie per farle aderire bene allo stampo. Dopo il primo giro spennellare con dell'acqua le foglie per far aderire bene i giri successivi. Sovrapporre le foglie fino a coprire tutto lo stampo.

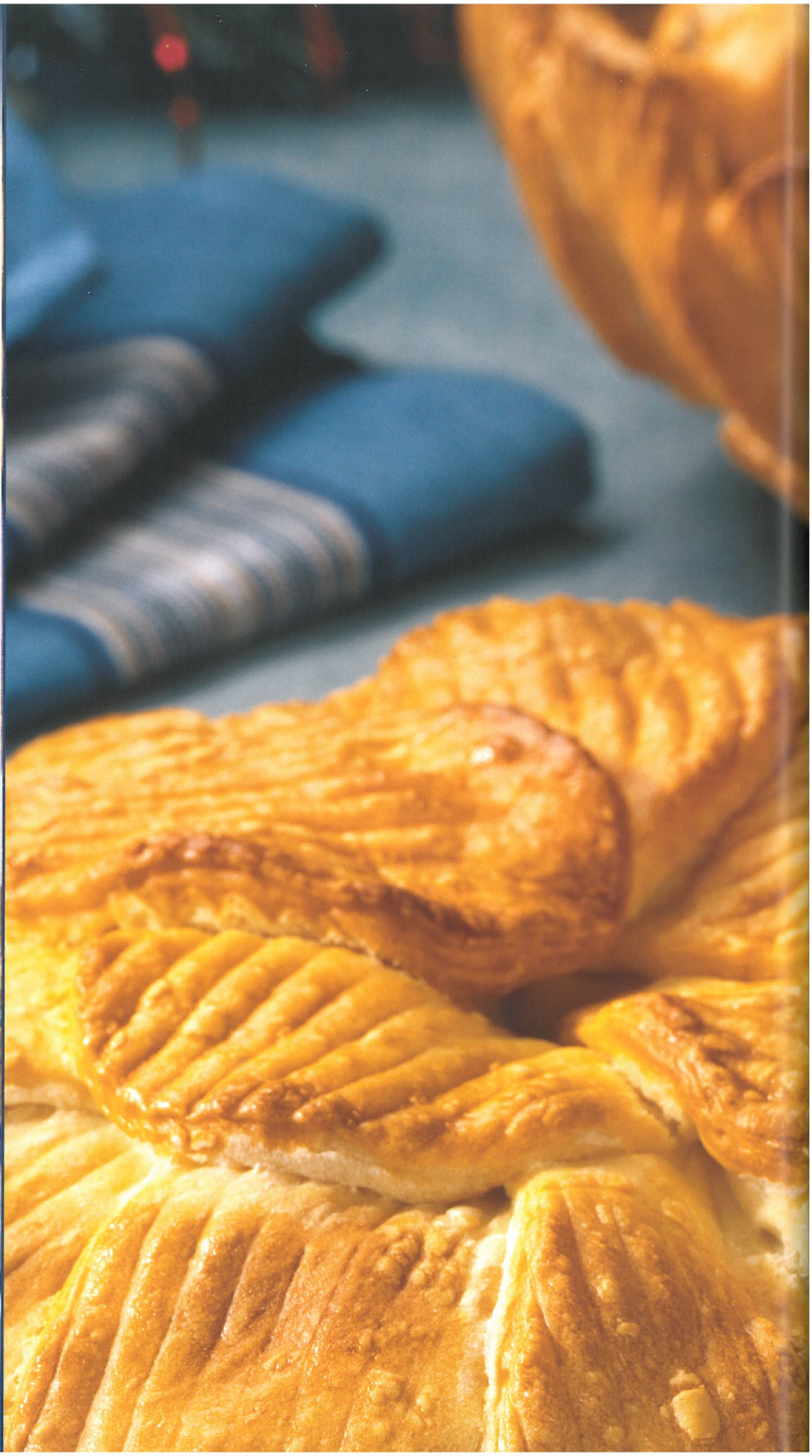
• Spennellare tutta la superficie con le uova ben mescolate e cuocere in forno caldo a 220° per circa 50 min. o comunque finché assuma una colorazione ottimale, controllando che le foglie siano ben secche. Lasciare raffreddare nel forno.

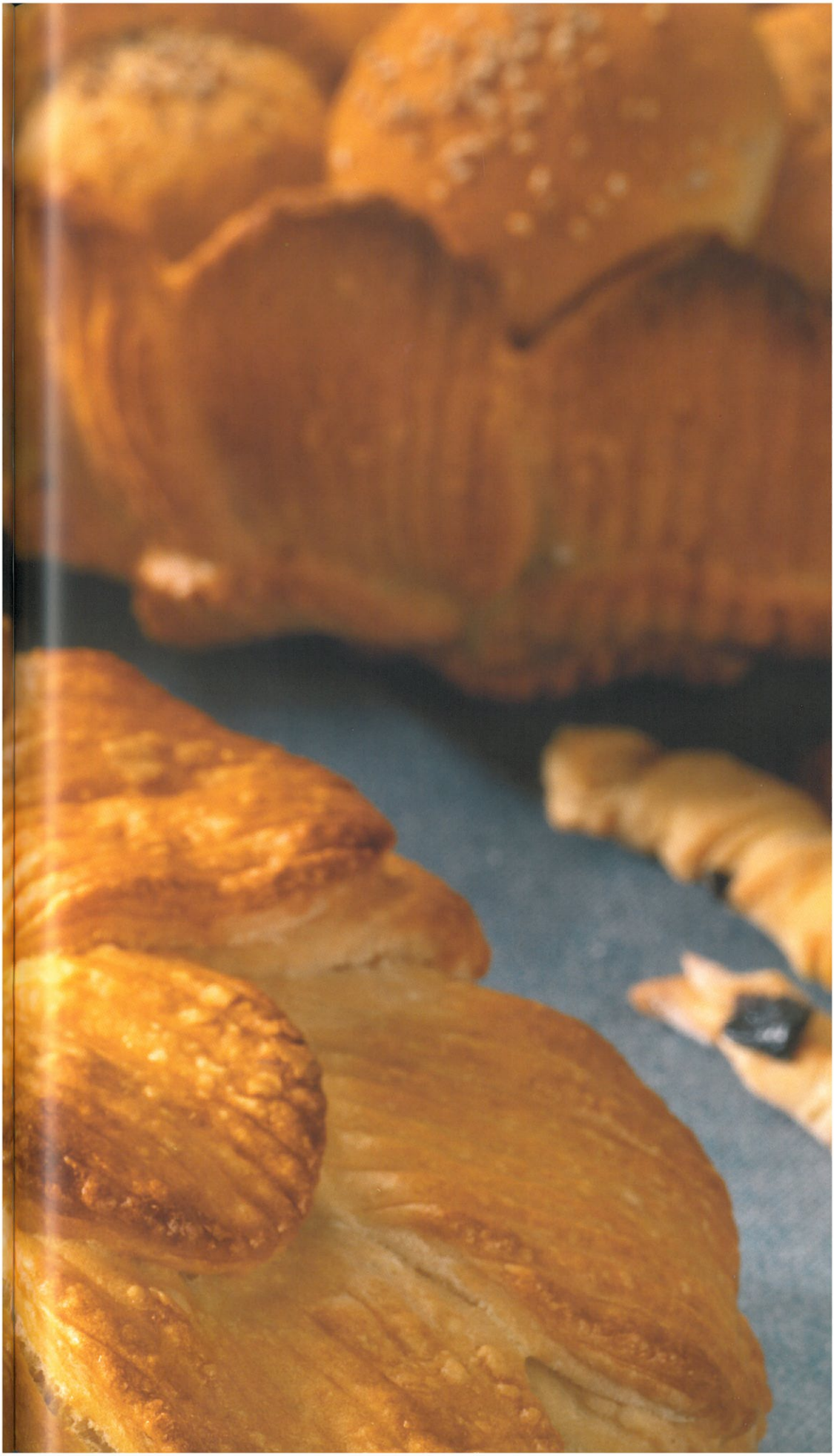
• Dopo circa un'ora sformare delicatamente il cestino.

• Lasciare asciugare e seccare. Si conserva per molto tempo avvolto in un telo di stoffa.

Nota:

si possono realizzare con la stessa tecnica cestini di varia forma utilizzando anche stampi a forma di cuore o di alberello.





Menù di pesce

Mare d'inverno

Menù di pesce
Mare d'inverno

La tavola è perfetta, curata nei minimi particolari, le posate lucide e i decori eleganti. Un contesto perfetto per un menù altrettanto raffinato.

Per gli amanti del pesce, in tutte le sue varianti, ecco una selezione di ricette che utilizzano gli ingredienti tradizionali, accostandoli però a sapori e profumi nuovi e stimolanti. Per un risultato eccellente è consigliabile usare solamente pesce fresco. Come riconoscerlo? Per prima cosa l'odore deve essere tenue, di mare, ma anche ben avvertibile. L'occhio del pesce deve risultare alla vista fresco, chiaro e trasparente.

Le branchie devono essere di un colore vicino al bordeaux vivo e le lamelle ben unite fra loro. I crostacei e i molluschi devono essere ancora vivi, quindi la conchiglia deve essere chiusa. Per ovviare al problema del tempo - sempre scarso durante i preparativi del Natale - è consigliabile chiedere al proprio pescivendolo di fiducia di preparare il pesce già pulito e tagliato secondo le esigenze della ricetta.

Seguite passo passo le ricette proposte e fatevi aiutare dal Vostro Bimby per rendere più semplici le operazioni. Scegliete un buon vino e portate in tavola l'inconfondibile profumo del mare, che sarà il protagonista di una cena impeccabile ed elegante. Conquisterete tutti i Vostri ospiti!

Pane in cassetta
al nero di seppia

Pane in cassetta al nero di seppia

Ingredienti:
- 600 g di farina di Manitoba
- 12 g di lievito di birra
- 350 g di acqua
- 40 g di olio extravergine d'oliva
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di malto
- 1 vescichetta fresca
  o 1 fiala di nero di seppia

Preparazione:

• Versare nel boccale acqua, olio, lievito, malto e nero di seppia, scaldare: **50 sec. 37° vel. 2.**

• Setacciare la farina, versarla nel liquido, aggiungere il sale ed impastare: **4 min. vel. Spiga.**

• Lasciare lievitare ad una temperatura di 22° circa, coperto con un panno fino al raddoppio del volume iniziale.

• Smontare l'impasto, lavorarlo dandogli una forma allungata.

• Imburrare ed infarinare uno stampo rettangolare per pane in cassetta di circa 35 cm di lunghezza, versare il panetto e far lievitare.

• Far cuocere in forno caldo a 220° per 10 min e a 180° per 30 min, coprendo il pane con carta da forno per almeno i primi 25 min per evitare che si scurisca troppo in superficie.

• Sfornare ed aiutandosi con dei guanti da forno togliere il pane dallo stampo e farlo raffreddare su una gratella.

Nota:

questo pane ha un grande successo servito con burro di ottima qualità e salmone affumicato.

E' anche ottimo come pane per accompagnare piatti di pesce.

Cozze allo zafferano

Ingredienti per 6 persone:

- 1,5 kg di cozze
- 1 cipolla
- 200 g di panna liquida fresca
- 30 g d'olio extravergine d'oliva
- 800 g di acqua
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 1 bustina di zafferano
- Sale e pepe q.b.

Preparazione:

• Raschiare bene i gusci delle cozze e lavarle sotto l'acqua corrente.

• Sistemarle nel Varoma, versare l'acqua nel boccale e cuocere: **30 min. temp. Varoma vel. 1.** Continuare eventualmente la cottura fino a quando i molluschi non si saranno completamente aperti.

• Eliminare metà del guscio delle cozze, quello a cui non è attaccato il mollusco.

• Filtrare il fondo di cottura e tenerne da parte 250 g.

• Pulire il boccale e tritare la cipolla: **3 sec. vel. 6.**

• Unire l'olio e rosolare: **4 min. 100° vel. 1.**

• Unire il liquido di cottura tenuto da parte e cuocere: **10 min. temp. Varoma vel. 1.**

• Unire lo zafferano, la panna ed il prezzemolo tritato, aggiustare di sale e pepe e mescolare: **5 sec. vel. 2.**

• Sistemare le cozze su un piatto da portata e condire con la salsina (o servirla a parte). Portare in tavola ben caldo.

Carpaccio di orata agrumata con barbabietola

Ingredienti per 6 persone:

- 300 g di filetto di orata
- 1 pompelmo rosa
- 2 arance
- 150 g di barbabietola cruda
- 50 g di panna acida
- 6-7 bacche di pepe verde
- 60 g di olio extravergine d'oliva
- Sale grosso marino integrale q.b.

Preparazione:

• Tritare il pepe: **15 sec. vel. 9.**

• Spremere le arance e metà pompelmo ed unirli al pepe, aggiungere l'olio ed emulsionare: **9 sec. vel. 4.**

• Tagliare il filetto di orata a fettine sottili, come un carpaccio, e disporle in 6 piatti individuali. Irrorare con la citronette di agrumi preparata, cospargere con panna acida e un poco sale grosso, coprire con della pellicola trasparente per alimenti e lasciarle marinare per circa 10 min.

• Sbucciare il pompelmo rimasto, pelarlo a vivo, eliminando tutta la membrana che ricopre gli spicchi, ridurre la polpa a dadini e distribuirla sopra il pesce.

• Sbucciare le barbabietole, tagliarle a fette spesse 3 mm e poi a dadini. Disporle al centro dei piatti e servire subito.

Linguine all'imperiale

Linguine all'imperiale

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di linguine
- 400 g di cozze
- 400 g di vongole veraci
- 400 g di gamberi rosa (o mazzancolle)
- 100 g di scampi
- 350 g di pomodori maturi
- 200 g di acqua
- 50 g di olio extravergine d'oliva
- 3 spicchi d'aglio
- 1 cucchiaio di bottarga
- Prezzemolo tritato q.b.
- Sale q.b.

Preparazione:

• Lavare e pulire le cozze e le vongole, lasciarle riposare in una bacinella coperta con acqua e sale per circa 1 ora. Scolarle e sistemarle nel Varoma.

• Lavare i gamberi privati delle teste e sistemare queste ultime nel cestello, togliere anche la cartilagine e lasciare solo le code. Sistemarli nel vassoio del Varoma insieme agli scampi e salare.

• Soffriggere l'aglio "vestito" con l'olio: **5 min. 100° vel. 1.**

• Togliere l'aglio ed unire l'acqua, i pomodori spellati e privati dei semi ed aggiustare di sale.

• Sistemare il cestello con le teste dei gamberi, poggiare il Varoma ed il vassoio con il pesce e cuocere: **30 min. temp. Varoma vel. 1.**

• Versare il pesce in una larga padella, tenendo da parte qualche scampo e gambero per la decorazione.

• Privare metà delle cozze e vongole dalle loro conchiglie e mettere nella padella.

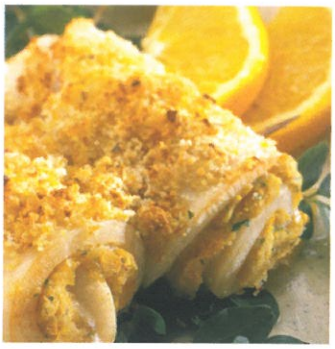
• Nel frattempo cuocere le linguine molto al dente e versarle nella padella.

• Unire il sugo e mantecare a fiamma alta per qualche minuto.

• Spegnere il fuoco e spolverizzare con bottarga e prezzemolo tritato e decorare con scampi e gamberi tenuti da parte.

Braciole di pesce spada
all'arancia profumati al mirto

Braciole di pesce spada all'arancia profumati al mirto



Ingredienti:

- 12 fettine sottili di pesce spada (600 g)
- 80 g di mollica di pancarré
- Il succo di un'arancia
- Scorza di mezza arancia
- 1 scalogno
- 50 g di olio extravergine di oliva
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- Sale e pepe q.b.
- Rametti di mirto per decorare

Preparazione:

• Tritare la buccia dell'arancia (solo la parte arancione): **20 sec. vel. 8.**

• Unire la mollica del pancarré, lo scalogno, il succo dell'arancia, il sale e il pepe, tritare: **4-5 sec. vel. 7.**

• Aggiungere il prezzemolo e amalgamarlo agli ingredienti.

• Cospargere parte dell'impanatura sulle fettine di pesce spada arrotolandole per formare degli involtini.

• Infilare le braciole, a due a due su una coppia di stecconi.

• Appoggiare questi ultimi sulla placca del forno coperta da carta da forno.

• Cospargerli con il resto dell'impanatura, irrorarli con l'olio e ancora con un po' di succo di arancia e infornarli a 220° per circa 8 min.

• Servire gli spiedini caldi su un letto di rametti di mirto.

Persico fritto in pastella alla salvia con finocchi al vapore

Ingredienti:
- 600 g di filetti di pesce persico
- 100 g di farina
- 2 uova
- 1 cucchiaio di maizena
- 3 foglie di salvia
- 100 g di acqua gassata
- Sale, pepe q.b.

Per i finocchi:
- 3 finocchi
- 3 foglie d'alloro
- 800 g di acqua
- 1 pezzetto di buccia di limone
- Sale q.b.
- Olio extravergine di oliva, mandorle pelate e buccia di limone per friggere

Preparazione:
- Tritare le foglie di salvia con la farina: **15 sec. vel. 7.**
- Aggiungere le uova, la maizena: **10 sec. vel. 2-3.**
- Unire una macinata di pepe, il sale, l'acqua e mescolare per altri **5 sec. vel. 5.**
- Versare la pastella in una ciotola e fare riposare per 30 min.

Preparare i finocchi:
- Nel frattempo pulire il boccale e versare l'acqua, le foglie di alloro, la buccia del limone.
- Tagliare i finocchi a fette, salarli e posizionarli sul Varoma, cuocere: **40 min. temp. Varoma vel. 1.**
- Scaldare abbondante l'olio in una padella aggiungendo alcune mandorle intere e un po' di buccia di limone per aromatizzare. Friggere i filetti di persico dopo averli passati nella pastella.
- Asciugare il pesce dall'olio su carta assorbente e servire subito.
- Accompagnarlo con i finocchi a Varoma a piacere irrorati con un filo d'olio crudo o ripassati in padella con un po' di burro.
- Servire con della salvia fresca.

Carpaccio di patate con salsa tapenade

Ingredienti per 4 persone:
- 450 g di patate
- 800 g di acqua
- Timo fresco per guarnire

Per la salsa:
- 100 g di olive nere di Gaeta denocciolate
- 3 filetti d'acciuga
- 10 g di capperi
- 40 g d'acqua
- 40 g d'olio extravergine d'oliva
- 3 cucchiai di succo di lime (o limone)

Preparazione:
- Sbucciare le patate e tagliarle a fettine sottilissime.
- Mettere nel boccale l'acqua e sistemare le patate nel Varoma e nel vassoio e cuocere: **20 min. temp. Varoma vel. 1.**
- Appena fredde disporle su un piatto da portata.
- Preparare la salsa mettendo tutti gli ingredienti nel boccale e frullare: **25 sec. vel. 7.**
- Distribuire la salsa sulle patate e guarnire con il timo.

Bignè tartufati
con crema allo strega

Bignè tartufati con crema allo strega

Ingredienti per 12-13 persone:
- 1/2 dose di Pan di Spagna come da libro base
- 1 dose di pasta Choux come da libro base
- Un cucchiaino di cacao
- Rametti di ribes rosso per decorare

Crema per il ripieno dei bigné:
- 1 l di latte intero a temperatura ambiente
- 3 tuorli d'uovo
- 300 g di zucchero
- 120 g di amido di mais
- 1 bustina di vanillina
- 200 g di panna montata
- 40 g di cacao amaro

Per la crema inglese:
- 5 tuorli
- 500 g di latte
- 150 g di zucchero
- 30 g di liquore Strega

Preparare i bigné:
- Preparare la pasta per i bigné come da libro base.
- Imburrare degli stampini di alluminio, o antiaderenti, delle dimensioni di 6 cm di altezza e 4 di larghezza (o comunque in stampini per babà).
- Riempire con il composto una sacca da pasticcere con il beccuccio liscio e riempire gli stampini per 2/3 del loro volume.
- Cuocerli in forno caldo a 180° per circa 30 min o fino a quando non assumano una colorazione dorata. Lasciarli raffreddare e sformarli.

Preparare il ripieno:
- Posizionare la farfalla e montare i tuorli con lo zucchero: **4 min. vel. 3**,
- Versare 850 g di latte, la vanillina e cuocere: **10 min. 90° vel. 2.**
- Mentre si cuoce la crema, mescolare in una ciotola il restante latte con l'amido di mais.
- Al termine della cottura versare a filo l'amido stemperato: **30 sec. vel. 4**. Se la crema non dovesse addensarsi dare un altro minuto a **80° vel. 3,** o cuocere fino a che la crema non assuma una consistenza densa e vellutata (la cottura dipende dalla temperatura del latte).

• Versare la crema in una ciotola e farla raffreddare immergendo il contenitore in acqua e ghiaccio, mescolando per i primi minuti.

• Unire alla crema il cacao setacciato e la panna montata, con un movimento dall'alto verso il basso.

• Riempire con il composto i bigné utilizzando una sacca da pasticciere, praticando un foro alla loro base.

Preparare il pan di Spagna:

• Preparare il pan di Spagna come da libro base.

• Sbriciolare finemente il Pan di Spagna privato della crosta: **20 sec. vel. 7-8.** Unire un cucchiaino scarso di cacao e mescolare.

• Sporcare i palmi delle mani con la crema e passarvi i bigné in modo tale da ricoprire tutta la superficie. Passarli a loro volta nel Pan di Spagna sbriciolato e mettere da parte.

Preparare la crema inglese:

• Nel boccale versare lo zucchero, i tuorli ed il latte e cuocere: **12 min. 80° vel. 3.** Far raffreddare, aggiungere lo strega e mescolare: **5 sec. vel. 2.**

Comporre il dolce:

• Distribuire in piatti singoli la crema inglese, adagiarvi al centro il bigné tartufato, spolverizzarlo con zucchero a velo e decorare con rametti di ribes rosso.

Nota:
i bignè si possono preparare 2 o 3 giorni prima. Il Pan di Spagna può essere conservato nel congelatore già sbriciolato.

Il Natale è servito... in tavola

La tavola è la protagonista della festa di Natale. Un luogo di aggregazione, che vede riunita la famiglia nel nome di una tradizione ricca di storia e gesti semplici. Calore, eleganza e un tocco di personalità sono gli elementi indispensabili per rendere la propria sala da pranzo lo scenario ideale per una festa indimenticabile. Ecco alcuni consigli per apparecchiare in modo impeccabile e creare quell'atmosfera che riesce a scaldare e dare gioia, come il Natale. Iniziamo dalla tovaglia, elemento che esprime la personalità della padrona di casa. Il tessuto deve essere raffinato, fiandra o raso per esempio, oppure si può usare una di quelle belle tovaglie di un tempo, magari ricamate dalla nonna. La tovaglia può essere arricchita da una stola decorata. E' semplice scegliere il colore: rosso brillante, verde agrifoglio, bianco neve o blu notte. A queste tonalità si possono aggiungere l'oro e l'argento, anche utilizzati per ricami o decorazioni. Evitate tovaglie variopinte e fantasiose. E' meglio qualcosa di più sobrio che dia il massimo risalto alle pietanze. Sulla tovaglia tinta unita è importante usare tovaglioli che spezzino, con colori ben accostati. I tovaglioli possono essere legati con tutti i tipi di materiale suggeriti dalla fantasia o possono essere piegati in diverse forme. Le decorazioni sulla tavola non devono essere eccessive o disordinate. Pochi elementi ben scelti possono richiamare il Natale, senza però togliere spazio e attenzione alle portate. Via libera a candele, palline di Natale, agrifogli, fiori (freschi). Se il pranzo è con i soli familiari, può essere molto simbolico riproporre ogni anno un piccolo decoro, parte della memoria storica della famiglia. La scelta dei piatti è fondamentale perché contraddistingue lo stile scelto. Per una tavola tradizionale sono adatti i piatti di porcellana classici, bianchi o decorati. Per una tavola più giovane, sono perfetti i piatti squadrati o ovali. Comunque, devono essere sempre distribuiti sulla tavola in modo asimmetrico, per donare più eleganza.

Le tonalità bianche esaltano molto i colori del cibo. E' sempre preferibile utilizzare dei sottopiatti, che devono rimanere per tutta la durata del pranzo. Il colore può essere scelto in base alle preferenze e allo stile della tavola. Sono perfetti quelli dorati o argentati. Le posate possono essere poste accanto ai piatti o legate e adagiate sul piatto. Il galateo prevede che i coltelli (fino a due o tre a seconda del menù) siano posti sulla destra del piatto, con lama rivolta verso l'interno, insieme al cucchiaio. A sinistra del piatto le forchette, tante quante le portate previste. Al di sopra del piatto vanno posizionate invece le posate da dessert.

Il coltello, con l'impugnatura verso destra e la forchetta con il manico verso sinistra. Il cucchiaio, sempre con l'impugnatura verso destra, va aggiunto solo nel caso di dessert che ne prevedano l'utilizzo. I bicchieri, come i piatti, possono contribuire a personalizzare la tavola: possono avere uno stile classico oppure essere creativi e moderni. Per un massimo di quattro, devono essere collocati sopra le posate di destra con questo ordine: il bicchiere grande per l'acqua, poi a seguire quello medio per il vino rosso e più piccolo per quello bianco. Sopra, il bicchiere flute, che può essere anche portato insieme al dessert. Il centrotavola deve riuscire ad ornare, seppur senza disturbare l'armonia della tavola. E' importante non scegliere composizioni troppo alte, per non disturbare la visuale dei commensali.

Centrotavola porta candele

Che cosa occorre:
- *6 mele rosse*
- *1 arancia*
- *6 piccole candele bianche o rosse*
- *una decina di piccole pigne*

Come si realizza:
dopo aver lavato, asciugato e lucidato le mele, fare un buco sulla cima di ogni frutto e togliere la quantità di polpa necessaria a inserire la candela. Fare dei piccoli riccioli con la buccia dell'arancia e decorare le sommità delle mele, attorcigliandoli intorno alla base delle candele. Infine raggruppare le mele in fila su un vassoio rettangolare e decorare con le piccole pigne sparse qua e là.

Il galateo offre importanti consigli anche per la gestione degli ospiti. Per un'occasione speciale, come quella del Natale, è importante porre particolare attenzione all'assegnazione dei posti.

I segnaposto rappresentano un piccolo vezzo, quel tocco in più che dimostra quanto l'intera cerimonia sia stata curata nei minimi dettagli. Riportano, scritti a mano con inchiostro di china, il nome completo dell'invitato, mai preceduto da titoli onorifici. Nell'assegnare i posti ricordate che i padroni di casa siedono a capotavola, uno di fronte all'altro, quando il numero degli ospiti lo consente. Alla loro destra gli ospiti più importanti e di maggior riguardo, non dimenticando l'alternanza uomo-donna tra tutti i commensali.

Persone con interessi comuni vanno disposte in prossimità, favorendo in questo modo la loro conversazione.

Infine, qualche consiglio per un servizio perfetto. I piatti da portata si ricevono da sinistra, cominciando dalla persona di maggior riguardo. Si continua servendo tutte le signore fino alla padrona di casa. Quindi, nell'ordine: l'uomo alla destra della padrona di casa, tutti gli uomini, il padrone di casa. Il vino si serve dopo il primo giro di antipasti. Prima di servire il dessert e' consigliabile togliere i bicchieri superflui. I piatti si sostituiscono ad ogni cambio di portata, ma solo quando tutti i commensali hanno terminato. E' compito della padrona di casa di versare il caffé nelle tazzine, chiedendo ad ogni ospite quanto lo desideri zuccherato. Il padrone di casa si occupa dell'offerta dei liquori o delle bibite, mentre la padrona di casa serve i cioccolatini o i dolci.

Menù romantico

Neve a mezzanotte

Menù romantico
Neve a mezzanotte

E' la notte più dolce dell'anno. Scendono fiocchi di neve, mentre il camino acceso scoppietta accanto al Presepe, così magico come sempre. Candele, che riempiono la stanza con i loro profumi speziati.

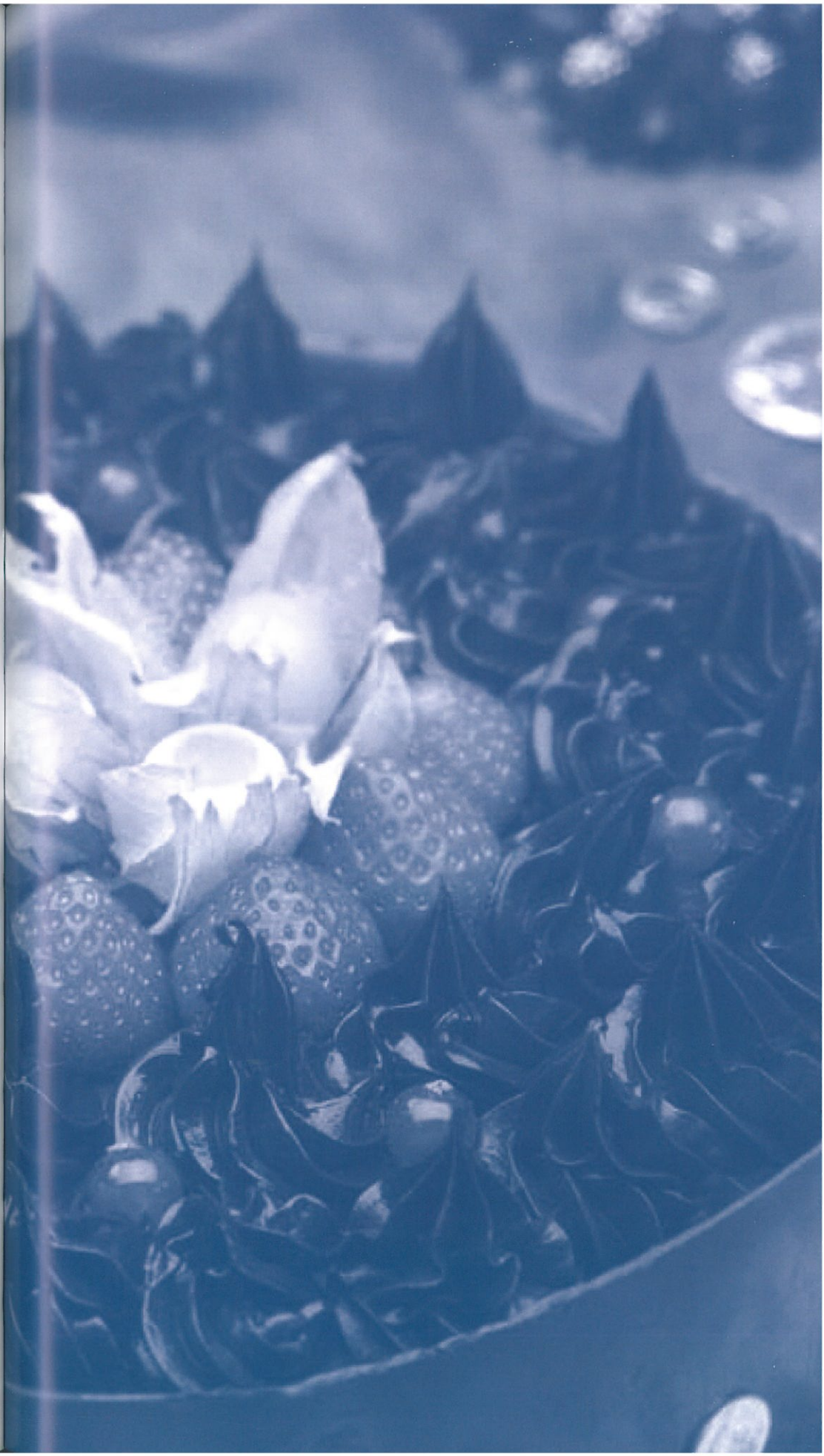
Quale atmosfera migliore per festeggiare con la propria metà - o magari con altri amici in dolce compagnia - un Natale davvero ricco di emozioni, che si amplificano grazie al cibo: profumi e sapori sulla vostra tavola, in grado di veicolare sentimenti e sensazioni. Un menù ricco di ingredienti adatti all'atmosfera: ostriche, champagne, peperoncino e cioccolata... per una Vigilia davvero romantica.

Treccia al burro con salsa al gorgonzola

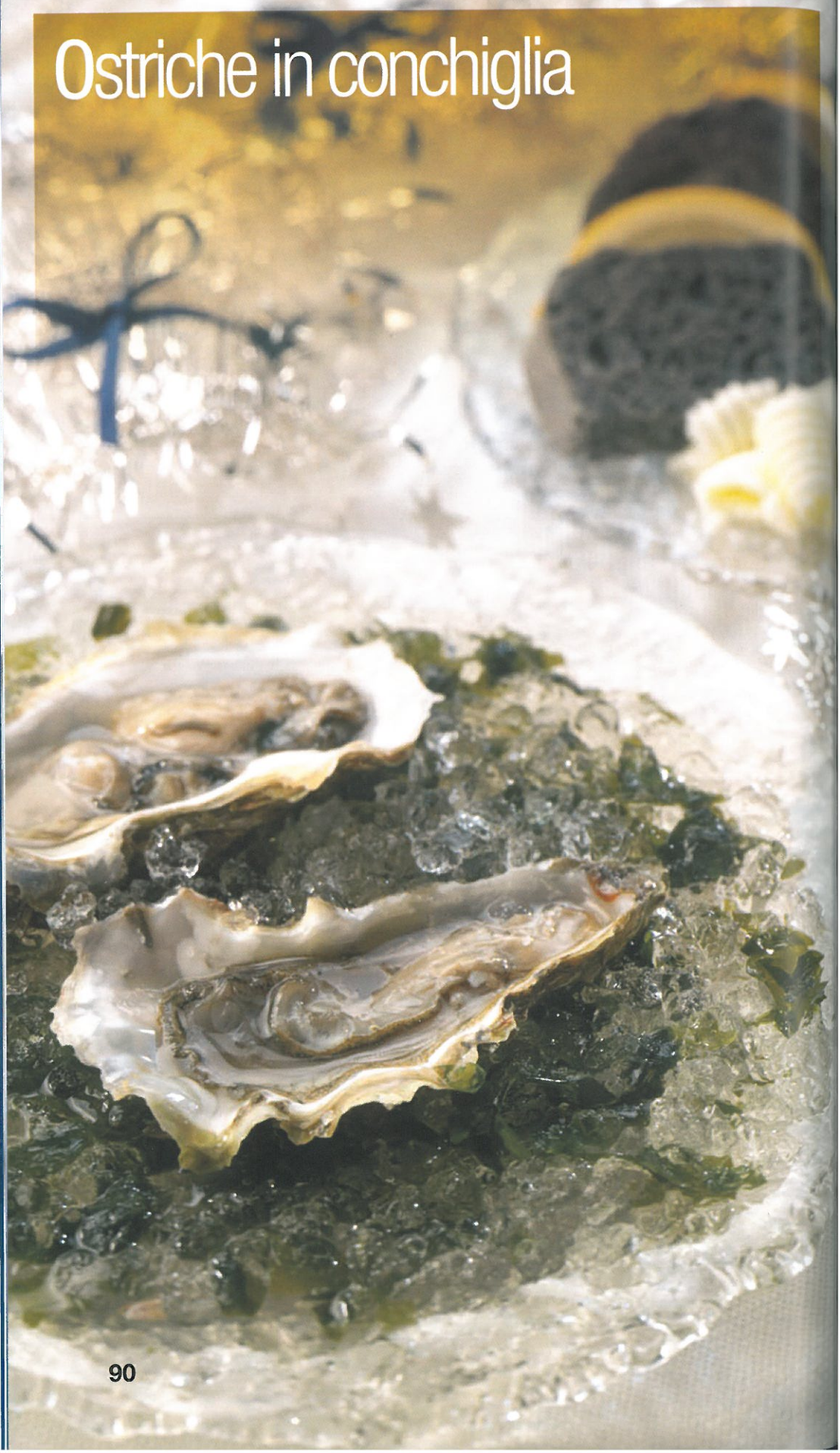
Ingredienti:
- 400 g di farina 0 setacciata
- 15 g di lievito
- 4 uova intere
- 100 g di latte tiepido
- 150 g di burro
- Un cucchiaino di zucchero
- 80 g di formaggio tipo groviera
- Un cucchiaino raso di sale
- Pepe q.b.

Per la salsa:
- 200 g di panna fresca
- 200 g di gorgonzola
- 1 tuorlo
- Pepe q.b.

Preparazione:
- Sciogliere il lievito con il latte tiepido e lo zucchero: **5 sec. vel. 3.**
- Versare 150 g di farina ed impastare: **30 sec. vel. 3-4.**
- Lasciare lievitare in un luogo caldo per circa 30 min.
- Far fondere il burro in un pentolino a bagnomaria e lasciarlo raffreddare.
- Unire il burro al lievitino (piccolo impasto ottenuto) insieme a tre uova intere, mescolare: **5 sec. vel 3.**
- Aggiungere la restante farina, il sale, una macinata di pepe, il formaggio groviera, ed impastare: **4 min. vel. Spiga.** Versare l'impasto in una ciotola, coprirlo e farlo lievitare fino al raddoppio del suo volume.
- Dopodichè dividere l'impasto in tre parti uguali e formare tre lunghi salsicciotti, incrociarli a un'estremità e formare una treccia.
- Metterla su una placca coperta con carta da forno, spennellarla con un uovo sbattuto e cuocerla in forno caldo a 200° per 30/35 min.
- Preparare la salsa: mettere nel boccale il gorgonzola a pezzetti, la panna e sciogliere: **5 min. 50° vel. 3.**
- Incorporare il tuorlo e un pizzico di pepe.
- Lasciare intiepidire la treccia e servirla con la salsa tiepida.



Ostriche in conchiglia



Ostriche in conchiglia

Ingredienti:
- 12 ostriche freschissime
- 700 g di ghiaccio
- Alghe marine fresche o essiccate (una manciatina)
- 50 g di burro
- 1 limone a fette
- Prosecco q.b.
- 200 g di pane nero

Preparazione:
- Aprire le ostriche, raccogliere il loro liquido in una ciotola ed eliminare le valve piatte.
- Mettere le ostriche nelle valve concave.
- Tritare il ghiaccio insieme alle alghe: **20 sec. da vel. 5 a Turbo.** Se le alghe sono secche, occorre farle rinvenire una mezz'oretta prima in acqua fredda.
- Con questo trito fare un letto in piatti singoli e mettere su ogni piatto due ostriche a testa.
- Filtrare il liquido tenuto da parte e versarlo sopra le ostriche. Aggiungere un cucchiaino di Prosecco sopra ogni ostrica.
- Servire accompagnando con il pane nero a fette, il burro e gli spicchi di limone.

Nota:
si può comporre il piatto anche disponendo le ostriche su un letto di alghe intere, posate sul ghiaccio tritato. Le alghe marine si possono trovare nei negozi biologici o nei supermercati ben forniti.

Cialdine di parmigiano con spuma di prosciutto

Ingredienti per 8-10 persone:

- 300 g di parmigiano
- 350 g di prosciutto cotto
- 200 g di ricotta di pecora
- 2 uova sode
- 50 g di brandy
- sale, pepe q.b.

Preparazione:

• Tritare il parmigiano: **25-30 sec. vel. 9** e mettere da parte.

• Eliminare il grasso dal prosciutto. Mettere il prosciutto nel boccale con la ricotta, le uova, il brandy, sale e pepe.

• Ridurre in crema: **30 sec. vel. 8** aiutandosi, se necessario, con la spatola fino ad ottenere un composto perfettamente omogeneo.

• Mettere in una ciotola, coprire con una pellicola per evitare che si secchi la superficie e tenere in frigo per almeno un'ora.

• Per le cialdine, scaldare una padellina antiaderente e coprirne il fondo con 3 cucchiai di parmigiano. Quando inizia a fondere, girare la cialdina con una paletta morbida e cuocerla ancora per qualche istante: deve risultare dorata ma non troppo. Toglierla dal fuoco e proseguire allo stesso modo fino a consumare tutto il parmigiano.

• Spalmare le cialde con la spuma di prosciutto e riunirle due alla volta a sandwich.

Nota:

le cialde possono essere preparate anche due o tre giorni prima e conservate in frigo in un contenitore a chiusura ermetica. Si possono preparare cialde mignon utilizzando un solo cucchiaio di parmigiano alla volta.

Risotto allo champagne con lardo di Colonnata

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di riso carnaroli
- 1 litro di brodo di pollo
- 300 g di champagne
- 1 porro (solo la parte bianca)
- 1 scalogno
- 100 g di burro
- 60 g di parmigiano grattugiato
- Un cucchiaino di sale
- 12 fettine sottili di lardo di Colonnata
- Erba cipollina q.b.

Preparazione:

- Tritare il porro con lo scalogno: **3 sec. vel. 7.**
- Fare soffriggere il trito con la metà del burro: **5 min. 100° vel. 1.**
- Unire il riso e tostare: **2 min. 100° Antiorario vel. 1.**
- Unire lo champagne e cuocere: **5 min. 100° Antiorario vel. 1.**
- Aggiungere il brodo di pollo caldo, il sale, e finire di cuocere per il tempo indicato nella confezione del riso (compresi i 5 min. iniziali).
- Aggiungere il parmigiano e il burro rimasto.
- Mescolare, versare in una risottiera e lasciare riposare coperto per qualche minuto.
- Distribuire il risotto nei singoli piatti e decorare con due fettine di lardo e l'erba cipollina.

Corona di riso al Castelmagno e zafferano

Ingredienti per 6 persone:

Per la carne:

- 700 g di scamone
- 150 g di Castelmagno
- 90 g di cipolla rossa
- 50 g di olio extravergine d'oliva
- 40 g di cognac
- Sale q.b.

Per il riso:

- 450 g di riso Carnaroli
- 2 scalogni
- 40 g di olio extravergine di oliva
- 1100 g di acqua
- 50 g di burro
- 40 g di parmigiano
- 2 bustine di zafferano
- 1 cucchiaino di pistilli di zafferano
- 1 cucchiaio di maggiorana
- Pepe rosa in grani q.b.
- Sale q.b.

Preparare il riso:

• Tritare gli scalogni: **3 sec. vel. 6.**

• Versare l'olio e soffriggere: **4 min. 100° vel. 1.**

• Unire il riso e tostare: **2 min. 100° vel. 1.**

• Versare l'acqua molto calda, il sale e cuocere: **12 min. 100° Antiorario vel. Soft.**

• Due minuti prima del termine della cottura unire le bustine di zafferano ed i pistilli lasciandone da parte alcuni per la decorazione.

• Mantecare con il burro e parmigiano, spolverizzando con la maggiorana.

• Versare il riso in uno stampo a ciambella imburrato della capacità di 1,5 litri. Livellare la superficie, eliminare eventuali bolle d'aria e tenere in caldo.

Preparare la carne:

• Tritare la cipolla: **3 sec. vel. 6**, unire l'olio e soffriggere: **4 min. 100° vel. 1.**

• Versare la carne tagliata a dadini e cuocere: **3 min. temp. Varoma Antiorario vel. Soft.**

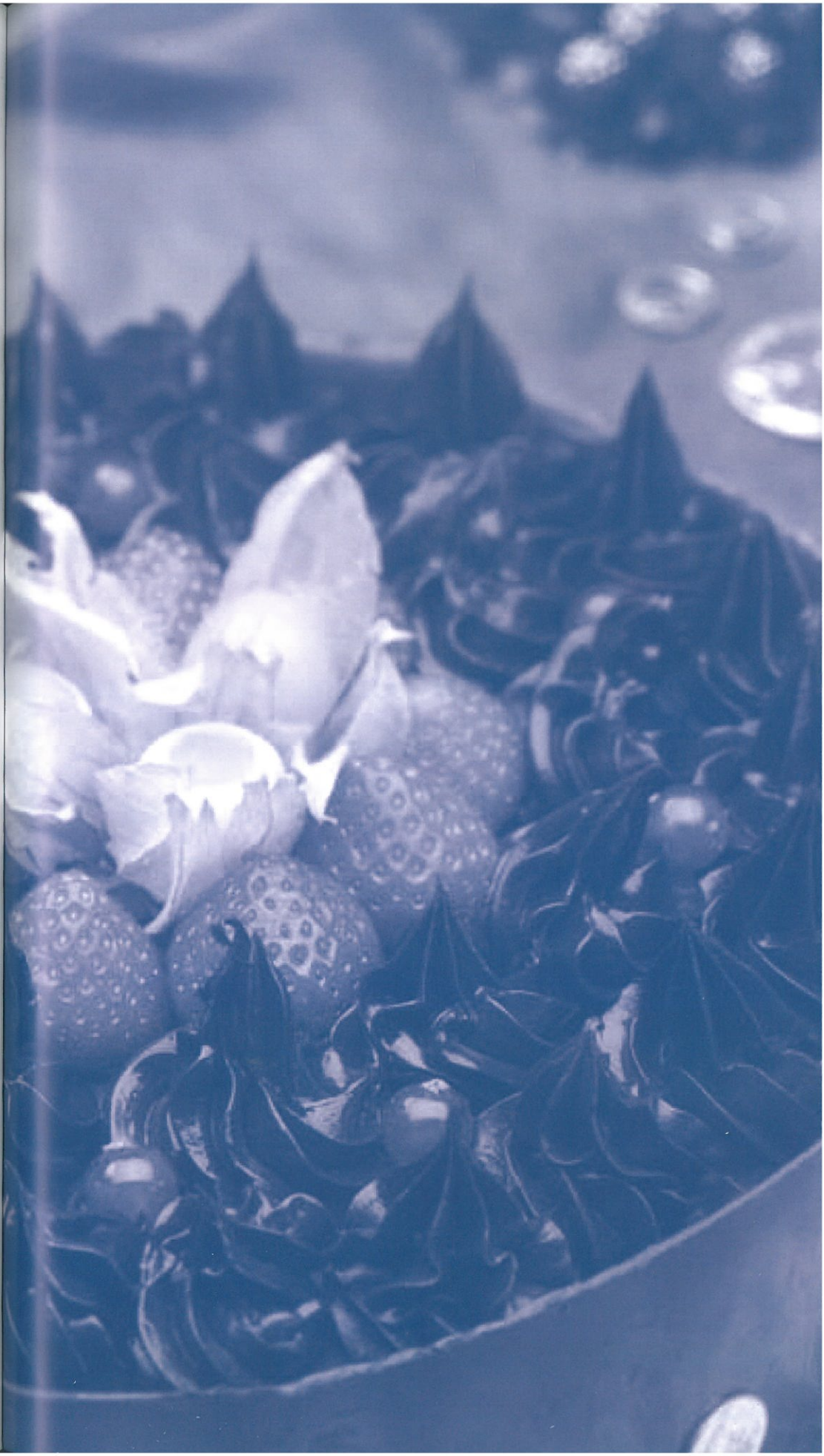
• Salare e sfumare con il cognac: **5 min. temp. Varoma Antiorario vel. Soft.**

Comporre il piatto:

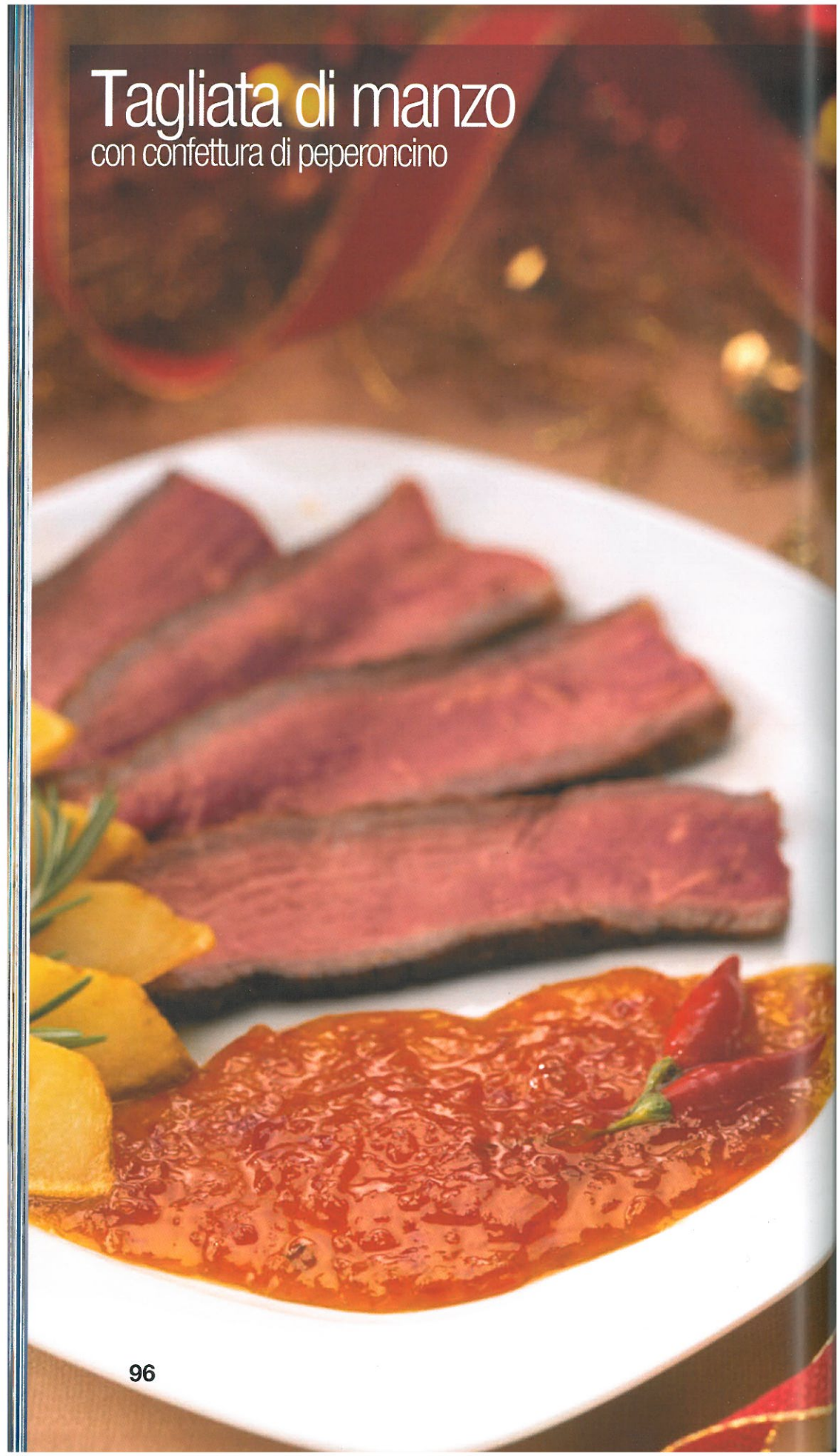
• Scaldare il forno a 180°, infornare il riso e cuocerlo per 5 min.

• Togliere il riso dal forno, capovolgerlo su un grande piatto da portata e versare al centro la carne calda con il castelmagno grattugiato.

• Decorare con pistilli di zafferano ed i grani di pepe rosa.



Tagliata di manzo
con confettura di peperoncino



Tagliata di manzo con confettura di peperoncino

Ingredienti per 4 persone:
- 1 lombata di manzo da 800 g circa
- 2 cucchiai di olio extravergine di oliva
- Sale q.b.

Per la confettura:
- 5 peperoncini rossi lunghi
- 300 g di peperone rosso
- 1 cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- 3 cm di radice di zenzero fresco
- 20 g di olio extravergine d'oliva
- 250 g di zucchero
- 1/2 cucchiaino di Sale

Preparare la confettura:

• Privare i peperoncini del picciolo, dei semi e dei filamenti bianchi interni. Fare altrettanto con il peperone. Spezzettare: **6 sec. vel. 4** e mettere da parte.

• Sbucciare con un pelapatate lo zenzero e tagliarlo a fettine.

• Nel boccale tritare la cipolla e l'aglio: **3 sec. vel. 6.** Raccogliere sul fondo con la spatola.

• Far soffriggere con l'olio: **4 min. 100° vel 1-2.**

• Aggiungere i pezzi di peperoncino, peperone e lo zenzero, lo zucchero e il sale e cuocere: **18 min. temp. Varoma vel. 2.**

• Tritare: **20 sec. vel. 6-7.**

• Trasferire il composto in una ciotola e lasciarlo raffreddare (una volta freddo assumerà la consistenza tipica delle confetture).

Preparare la carne:

• Scaldare una bistecchiera antiaderente sul fuoco, spennellare la carne con l'olio e farla cuocere per 5-8 min per lato.

• Salare la carne soltanto alla fine della cottura, trasferirla sopra un tagliere e lasciarla riposare per qualche minuto prima di affettarla.

• Tagliare la lombata a fette spesse 1,5 cm circa, disporre in piatti individuali ed aggiungere la confettura al peperoncino.

• Servire subito accompagnandolo, a piacere, con patate arrosto tagliate a spicchi.

Nota:

la confettura si può conservare. Nel caso, occorre sterilizzare i vasetti, cuocendo a bagnomaria per 15 minuti. La confettura può essere utilizzata anche come un originale dono natalizio.

Flan di funghi porcini

Ingredienti per 6 persone:
- 500 g di funghi porcini freschi
- 200 g di latte
- 60 g di olio extravergine d'oliva
- 40 g di burro
- 40 g di farina
- 2 tuorli d'uovo
- 1 uovo
- 2 spicchi d'aglio
- Sale, pepe q. b.

Preparazione:
- Pulire i funghi, lavarli e tagliarli a tocchetti.
- Soffriggere l'aglio "in camicia" con l'olio: **5 min. 100° vel. 1.**
- Togliere l'aglio, versare i funghi e continuare a soffriggere: **10 min. temp. Varoma Antiorario vel. 1.**
- Unire il burro e la farina: **3 min. temp. Varoma vel. 2.**
- Unire il latte, sale e pepe: **7 min. 100° vel. 2.**
- Ridurre a crema: **15 sec. vel. 7.** Lasciare raffreddare per pochi minuti.
- Incorporare al composto le uova ed amalgamare: **10 sec. vel. 3-4.**
- Porre il composto negli appositi stampini imburrati ed infarinati, cuocere in forno a bagnomaria per 15 min a 180°. Lasciare riposare al caldo.

Torta di mezzanotte al cioccolato

Torta di mezzanotte al cioccolato

Ingredienti:
- 180 g di farina 00
- 150 g di zucchero
- 6 uova
- 30 g di cacao amaro
- 60 g di burro fuso
- 50 g di nocciole tostate
- 2 cucchiaini di lievito per dolci

Per la farcitura:
- 300 g di cioccolato fondente al 55% tritato
- 300 g di panna fresca
- 200 g di confettura di lamponi (o di fragole)
- 1 bicchierino di kirsch

Per la copertura:
- 250 g di cioccolato fondente al 55%
- 1 vaschetta di lamponi (o di fragole)
- Zucchero al velo
- 10 monete d'oro di cioccolato

Preparare l'impasto:
- Tritare le nocciole: **5 sec. vel. 8** e mettere da parte.
- Posizionare la farfalla e montare le uova con lo zucchero: **15 min. vel. 3-4.**
- Aggiungere con lame in movimento a **vel. 3-4**, nell'ordine, il cacao, la farina, le nocciole, il burro fuso e il lievito. Togliere la farfalla.
- Mescolare: **25-30 sec. vel. 6-7.**
- Versare l'impasto in uno stampo a cerniera di 24 cm imburrato ed infarinato e cuocerlo in forno caldo per 30 min a 180°.
- Fare raffreddare la torta su una gratella e poi dividerla in tre dischi di uguale spessore.

Preparare la farcitura:
- Versare la panna e scaldarla: **4 min. 80° vel. 2.**
- Unire il cioccolato tritato e lasciare riposare.
- Mescolare gli ingredienti: **7-8 sec. vel. 3,** fino ad ottenere una crema omogenea.
- Farla raffreddare nel boccale e montare: **4 min. vel. 5.**

Preparare la base:
- Sciogliere la confettura: **2 min. 37° vel. 2.**

• Aggiungere il liquore e usare il composto per spennellare i dischi di Pan di Spagna.

Comporre la torta:

• Spalmare il disco di base e quello di mezzo con uno strato sottile di crema di cioccolato e sovrapporli, completare con il disco superiore. Coprirlo prima con uno strato sottile di crema, poi, con la sacca da pasticcere, formare dei fiocchetti alti su tutta la superficie della torta.

• Distribuire il resto della crema tutto intorno alla torta, con una spatola.

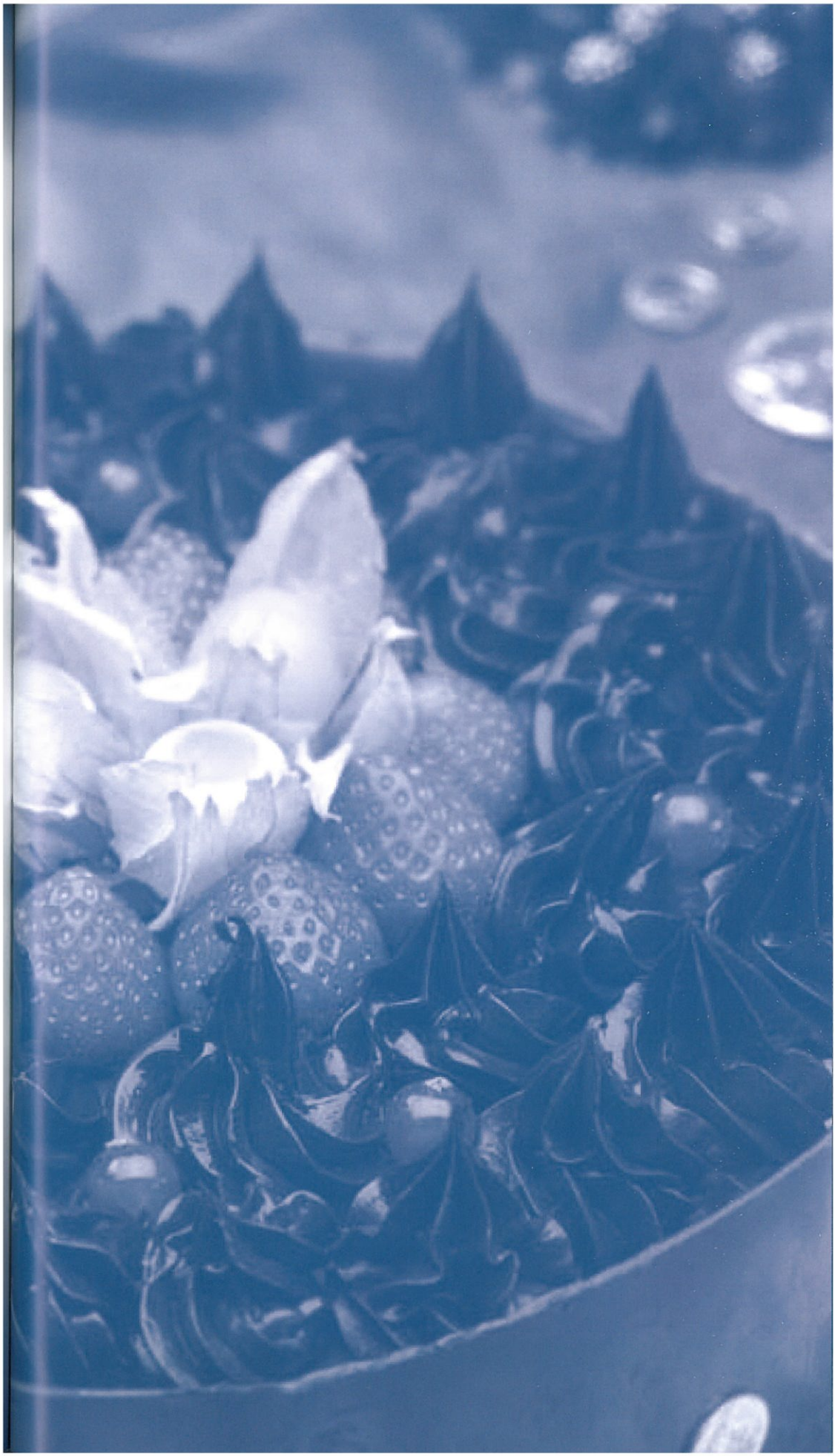
• Per la copertura, ritagliare da un foglio di carta da forno, due strisce alte poco più della torta e lunghe metà della sua circonferenza. Sciogliere il cioccolato a bagnomaria e, una volta tiepido, spalmarlo sulle strisce di carta; appena il cioccolato accenna a rapprendersi, applicare la prima striscia sul bordo della torta e passarla in frigo per 2 min; togliere la carta (quando il cioccolato è freddo, si stacca in un attimo). Seguendo lo stesso procedimento, applicare anche la seconda striscia di cioccolato.

• Completare la decorazione attaccando le monete d'oro con un po' di cioccolato fuso lungo tutto il bordo laterale distanziandoli, sistemare i lamponi sulla torta, tra un fiocco e l'altro.

• Spolverizzarla con lo zucchero al velo e tenerla al fresco fino al momento di servirla.

Nota:

le persone più esperte e con grande manualità possono applicare una sola striscia di cioccolata intorno alla torta.



Pandoro: una stella d'oro sulla tavola

Una golosità tipica veronese, che per la sua delicatezza e sofficità ha conquistato un posto d'onore accanto al Panettone.
Il nome Pandoro descrive perfettamente il colore che ne caratterizza la pasta, il giallo oro, conferitogli dalle uova. La consistenza è soffice e leggera, come la pasta brioche, da cui probabilmente deriva; il sapore è delicato e leggermente profumato di vaniglia.
Alcuni sostengono che questo dolce sia originario della Repubblica veneta del Rinascimento, quando le ricche famiglie patrizie consumavano un dolce chiamato "pan de oro" interamente ricoperto di sottili foglie di oro zecchino.
L'attuale versione del dolce risale, più probabilmente, all'Ottocento ed è associabile all'evoluzione del "nadalin", il duecentesco dolce a forma di stella, che per tradizione le famiglie veronesi preparavano a Natale.

E' dunque ora di ricoprire la nostra stella d'oro con un po' di zucchero a velo... e dare il via ad un brindisi che può finalmente coronare i festeggiamenti! Per un effetto un po' speciale, potete presentare il Pandoro in modo originale e divertente, tagliandolo per il senso della larghezza cercando di realizzare delle fette di uguale spessore. Ogni fettina, in questo modo, avrà le sembianze di una stella a più punte...questa versione è molto gradita da adulti e bambini!

Il Pandoro: una stella d'oro sulla tavola

Ingredienti

- 530 g di farina 00 Manitoba
- 280 g di uova
- 230 g di zucchero
- 280 g di burro
- 20 g di malto
- 20 g di lievito di birra
- 5 g di sale (un cucchiaino colmo)
- 1 bustina di vanillina

Preparazione:

• Setacciare la farina e dividerla per i vari impasti. Pesare gli altri ingredienti e fare altrettanto. Le uova devono essere a temperatura ambiente e mescolate con una forchetta, il burro a pomata.

Preparere il lievitino: (ore 8 e 20 / temperatura di lievitazione: 24°)

Ingredienti per il lievitino:

- 50 g di farina
- 12 g di lievito di birra
- 20 g di acqua tiepida
- 1 pizzico di zucchero

• Sciogliere il lievito con l'acqua tiepida: 5 sec. vel. 3. Versare la farina, lo zucchero ed impastare: 30 sec. vel. 3.

• Lasciare lievitare, ad una temperatura di 24° circa, fino al raddoppio del volume iniziale.

Preparare il 1° impasto: (ore 9 / temperatura di lievitazione: tra i 24 e i 28°)

• Rimettere il lievitino nel boccale e aggiungere:

- 60 g di farina
- 25 g di burro
- 80 g di uova
- 15 g di zucchero
- 6 g di lievito sciolto in un cucchiaino d'acqua
- 10 g di malto

• Impastare: 30 sec. vel. 3 e 2 min. vel. Spiga. Far lievitare ad una temperatura tra i 24 e 28°, fino al raddoppio del suo volume.

Preparare il 2° impasto: (ore 10.00 / temperatura di lievitazione: 26°)

• Rimettere l'impasto nel boccale e aggiungere:

- 90 g di farina
- 40 g di uova
- 35 g di zucchero
- 50 g di burro

• Impastare: 30 sec. vel. 3 e 4 min. vel. Spiga. Far lievitare come il primo impasto, fino al raddoppio del volume ad una temperatura di 26°.

Preparare il 3° Impasto: (ore 11.30 / temperatura di lievitazione: tra i 26° e i 27°)

• Rimettere il secondo impasto nel boccale e aggiungere:

- 320 g di farina
- 5 g di sale
- 20 g di malto
- 160 g di uova
- 190 g di zucchero
- 190 g di burro
- 1 bustina di vanillina

Terminare la lavorazione:

• Unire alla pasta lievitata il malto, la farina e metà delle uova rimaste (80g) e impastare: 15 sec. vel. 4/5 e 3 min. vel. Spiga fino ad ottenere una pasta liscia e corposa.

• Aggiungere metà dello zucchero rimasto (95g) ed il sale continuando ad impastare a vel. 4/5.

• Aggiungere le rimanenti uova in modo da fa tornare liscio l'impasto. Incorporare tutto lo zucchero rimasto, il burro a pomata e mescolare fino al completo assorbimento. Impastare: 3 min. vel. Spiga.

• Imburrare uno stampo da pandoro della capacità di 3 litri, spolverizzare il fondo e le pareti con dello zucchero semolato, versare il composto e lasciarlo lievitare per almeno 4/5 ore ad una temperatura compresa tra 24° e 27° avvolto in una busta di plastica.

• Cuocere in forno caldo a 170° per circa 45 min. Dopo la cottura lasciare raffreddare nello stampo per circa un'ora prima di toglierlo. Farlo asciugare su una griglia. Dopo 5/6 ore metterlo in un apposito sacchetto per non farlo seccare.

Nota:

può essere utile programmare la preparazione nel primissimo pomeriggio verso le 13.00, in modo da poter impastare l'ultima lievitazione per tutta la notte, per poi cuocerlo al mattino successivo. Ha una durata di oltre 25 giorni.

Menù vegetariano

Menù vegetariano

Sono ormai moltissime le persone che, per scelta, hanno deciso di eliminare dalla propria dieta carne e pesce, seguendo quindi un'alimentazione rigorosamente vegetariana.

E' importante conoscere le abitudini alimentari degli invitati, per andare incontro a questo tipo di esigenze.

I piatti tradizionali del Natale, infatti, prevedono spesso carne e pesce e per un vegetariano può essere sgradevole dover dire di no a tavola, mettendo in imbarazzo parenti o amici che con cura hanno preparato questi cibi. Questo menù è stato studiato per consentire la preparazione di portate integralmente vegetariane, ma che nulla invidiano ai piatti della tradizione. In questo modo non sarà necessario preparare dei piatti a parte, ma sarà possibile condividere tutti insieme le stesse pietanze, gustose, innovative e raffinate.

Plumcake salato con emmenthal e spinaci

Ingredienti per 6 persone:

- 300 g di farina 00
- 150 g di latte
- 4 uova
- 150 g di formaggio tipo emmenthal
- 50 g di spinaci tagliati a pezzetti
- 50 g di olio extravergine di oliva
- 1 bustina di lievito per pizza
- Un cucchiaino di sale
- Noce moscata q.b.

Preparazione:

• Tritare l'emmenthal: **4 sec. vel. 5** e mettere da parte.

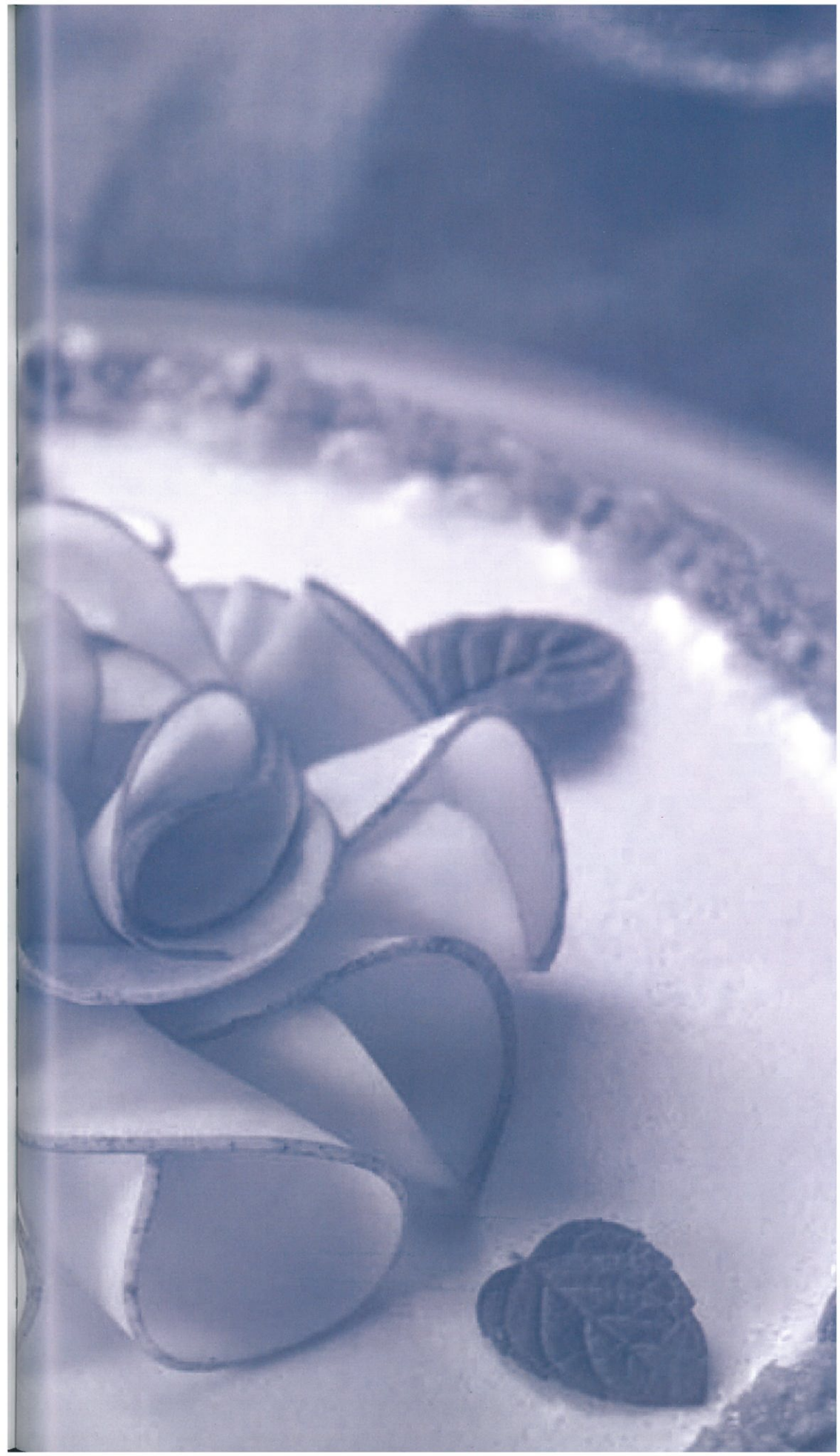
• Versare le uova, il latte, l'olio, il sale, la noce moscata e mescolare: **10 sec. vel. 3.**

• Versare la farina, il lievito e impastare: **40 sec. vel. 6-7.**

• Aggiungere l'emmenthal e mescolare delicatamente a **vel. 3-4**, aiutandosi con la spatola.

Togliere il boccale, aggiungere gli spinaci e mescolare con la spatola.

• Versare in uno stampo da plumcake imburrato e infarinato e cuocere in forno caldo a 180° per 30/40 min.



Ciliegine di riso al gorgonzola

Ciliegine di riso al gorgonzola

Ingredienti per 8-10 persone:
- 200 g di riso fino
- 150 g di gorgonzola dolce
- 20 g di burro
- 1 scalogno
- 500 g d'acqua bollente
- 1 uovo
- 1 cucchiaino di dado Bimby
- Pangrattato q.b.
- Olio d'oliva per friggere

Preparazione:

• Tritare lo scalogno: **3 sec. vel. 6.**

• Aggiungere il burro e soffriggere: **3 min. 100° vel. 1.**

• Versare il riso e tostare: **2 min. 100° Antiorario vel. 1.**

• Aggiungere l'acqua bollente, il dado e cuocere per il tempo indicato sulla confezione del riso sempre a **100° Antiorario vel. 1.**

• Versare il riso in una ciotola ed amalgamarvi subito il gorgonzola tagliato a dadini e mescolare energicamente fino a quando il formaggio si sarà completamente fuso.

• Versare il riso su un piatto, allargarlo e lasciarlo raffreddare, quindi, prendendone un cucchiaino per volta, formare delle palline della grandezza di una ciliegia.

• Passarle nell'uovo sbattuto e rivestirle di pangrattato.

• Friggerle nell'olio caldo, scolarle non appena sono dorate, passarle su un foglio di carta da cucina e servirle calde con l'aperitivo.

Fagottini di verdure con crema di zucchine

Ingredienti per 8-10 persone:

Per le crepes:
- 280 g di latte
- 150 g di farina
- 2 uova
- Un pizzico di sale

Per il ripieno:
- 250 g di zucchine tagliate a dadini
- 230 g di carote tagliate a dadini
- 220 g di melanzane tagliate a dadini
- 100 g di ricotta di pecora
- 70 g di scalogno
- 40 g d'olio extravergine di oliva
- 20 g di burro
- 10 g di sale
- Mazzetto d'erbe (basilico, timo, maggiorana menta romana)
- Fili d'erba cipollina o 1 porro

Per la salsa:
- 500 g di zucchine
- 2 scalogni
- 40 g di burro
- 100 g d'acqua
- Sale q.b.

Preparare le crepes:

• Nel boccale inserire tutti gli ingredienti e mescolare: **15 sec. vel. 6.** Versare con un mestolo l'impasto ottenuto in una padellina antiaderente del diametro di 22 cm e cuocere le crepes.

Preparare il ripieno:

• Tritare lo scalogno: **3 sec. vel. 5**

• Aggiungere olio e burro e soffriggere: **3 min. 100° vel. 1.**

• Unire le carote: **5 min. temp. Varoma Antiorario vel. Soft.**

• Aggiungere zucchine, melanzane e sale: **7 min. temp. Varoma Antiorario vel. Soft.**

• Due minuti prima del termine della cottura unire le erbe aromatiche.

• Unire la ricotta e amalgamare con la spatola.

• Prendere le crepes, riempirle col ripieno e chiuderle con i fili di erba cipollina o con le foglie del porro tagliato a metà e sbollentate, dando la forma di un fagottino.

Preparare la salsa:

• Tritare lo scalogno: **3 sec. vel. 6-7.**

• Unire il burro e soffriggere: **3 min. 100° vel. 2.**

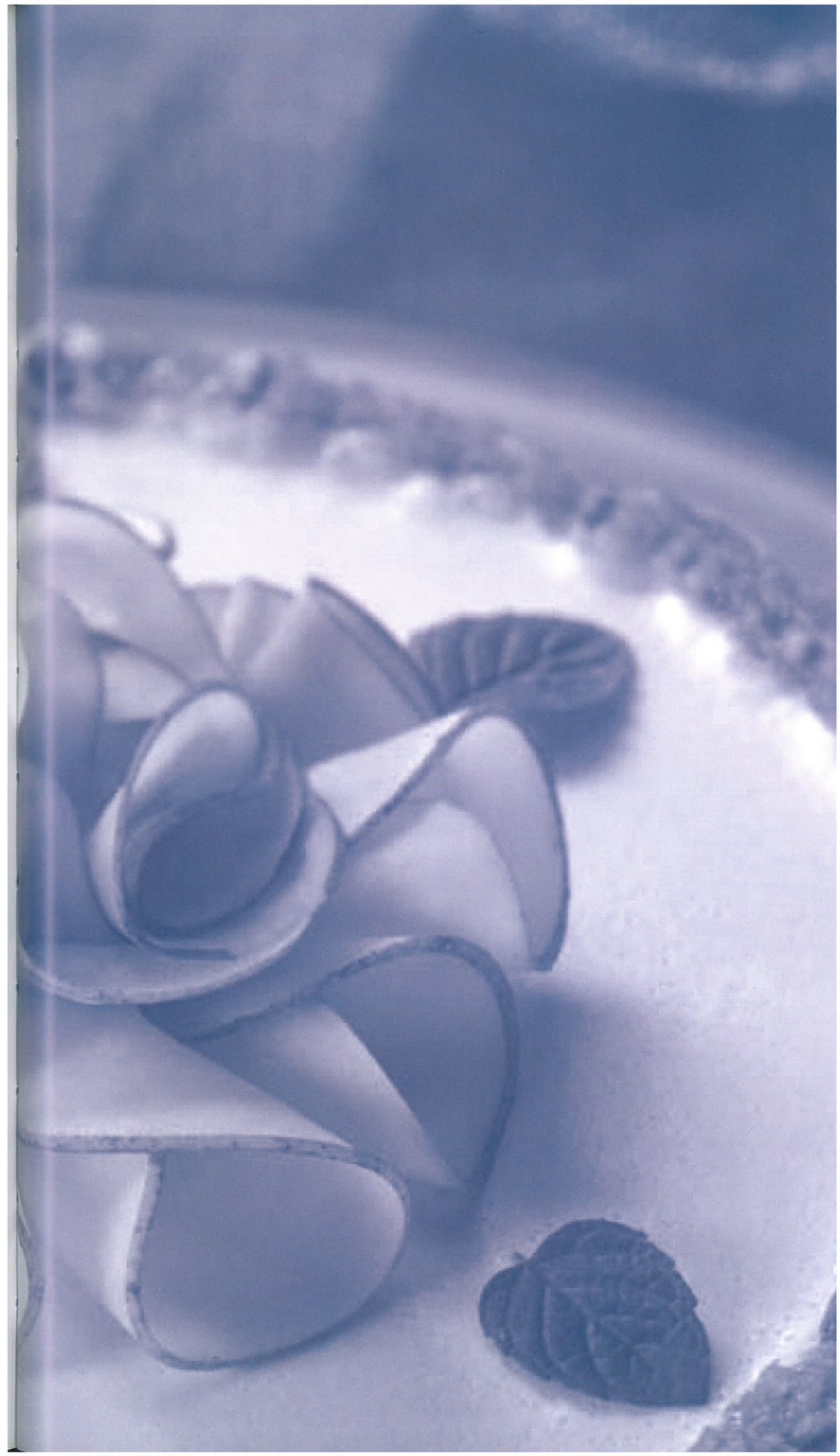
• Versare le zucchine, tritarle: **7 sec. vel. 5-6.**

• Aggiungere l'acqua, il sale e cuocere: **25 min. 100° vel. 2.**

• Omogeneizzare per 20 sec. partendo dalla velocità bassa ed aumentandola gradualmente fino a raggiungere **vel. 7-8.**

Comporre il piatto:

• Versare nel piatto un mestolino di salsa e scuotere in modo da distribuirla uniformemente. Poggiare il fagottino, ripieno e chiuso e spolverizzare con semi di papavero tostati.



Pappardelle alle barbabietole
con funghi e carciofi

Pappardelle alle barbabietole con funghi e carciofi

Ingredienti per l'impasto:
- 340 g di farina di semola rimacinata di grano duro
- 100 g di barbabietole rosse cotte
- 20 g di olio extravergine di oliva
- 1 uovo

Per il sugo:
- 250 g carciofi già puliti (3 circa)
- 200 g di funghi pleurotus
- 40 g di olio extravergine di oliva
- 2 spicchi di aglio
- 100 g di acqua
- 1 cucchiaino di sale
- 30 g di burro
- 40 g di parmigiano
- 20 g di semi di papavero
- prezzemolo q.b.
- 1 cucchiaio di farina

Preparazione:
- Preparare un impasto con le barbabietole, l'uovo, l'olio e la farina: **40 sec. vel. 5-6,**
- Formare una palla e far riposare per 30 min.
- Stendere la pasta in una sfoglia dello spessore di tre millimetri e con un tagliapasta dentellato formare delle strisce del formato delle pappardelle. Lasciarle seccare spolverizzandole con della semola.
- Pulire i carciofi, tagliarli a fettine e lasciarli in acqua e farina.
- Lavare e tagliare a pezzetti i funghi ed asciugarli con della carta assorbente.
- Nel boccale tostare i semi di papavero: **6 min. 100° vel. 1.** Togliere e tenere da parte.
- Preparare un soffritto con l'olio e l'aglio: **4 min. 100° vel. 1.**
- Levare l'aglio, versare i carciofi e cuocere: **5 min. 100° Antiorario vel. Soft.**
- Unire i funghi, il sale e l'acqua e cuocere: **10 min. 100° Antiorario vel. Soft.**
- Lessare le pappardelle, condire con il sugo, il burro e il parmigiano e finire con il prezzemolo ed i semi di papavero.

Nota:
la farina sciolta nell'acqua è un ottimo sbiancante per la verdura, al posto del limone.

Crema di porri e patate

Ingredienti:
- 300 g di porri
- 700 g di patate
- 300 g di acqua calda
- 50 g di olio extravergine di oliva
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di senape

Preparazione:
- Tritare i porri (solo la parte bianca): **4 sec. vel. 6.**
- Unire l'olio e soffriggere: **5 min. 100° vel. 2.**
- Aggiungere le patate tagliate a pezzetti, l'acqua calda, il sale. Cuocere: **15 min. 100° vel. 1.**
- A fine cottura tritare: **10 sec. vel. 3.**
- Unire la senape, amalgamare e servire la crema calda.

Nota:
è una crema dal sapore molto delicato, che incontra anche i gusti dei più piccoli.

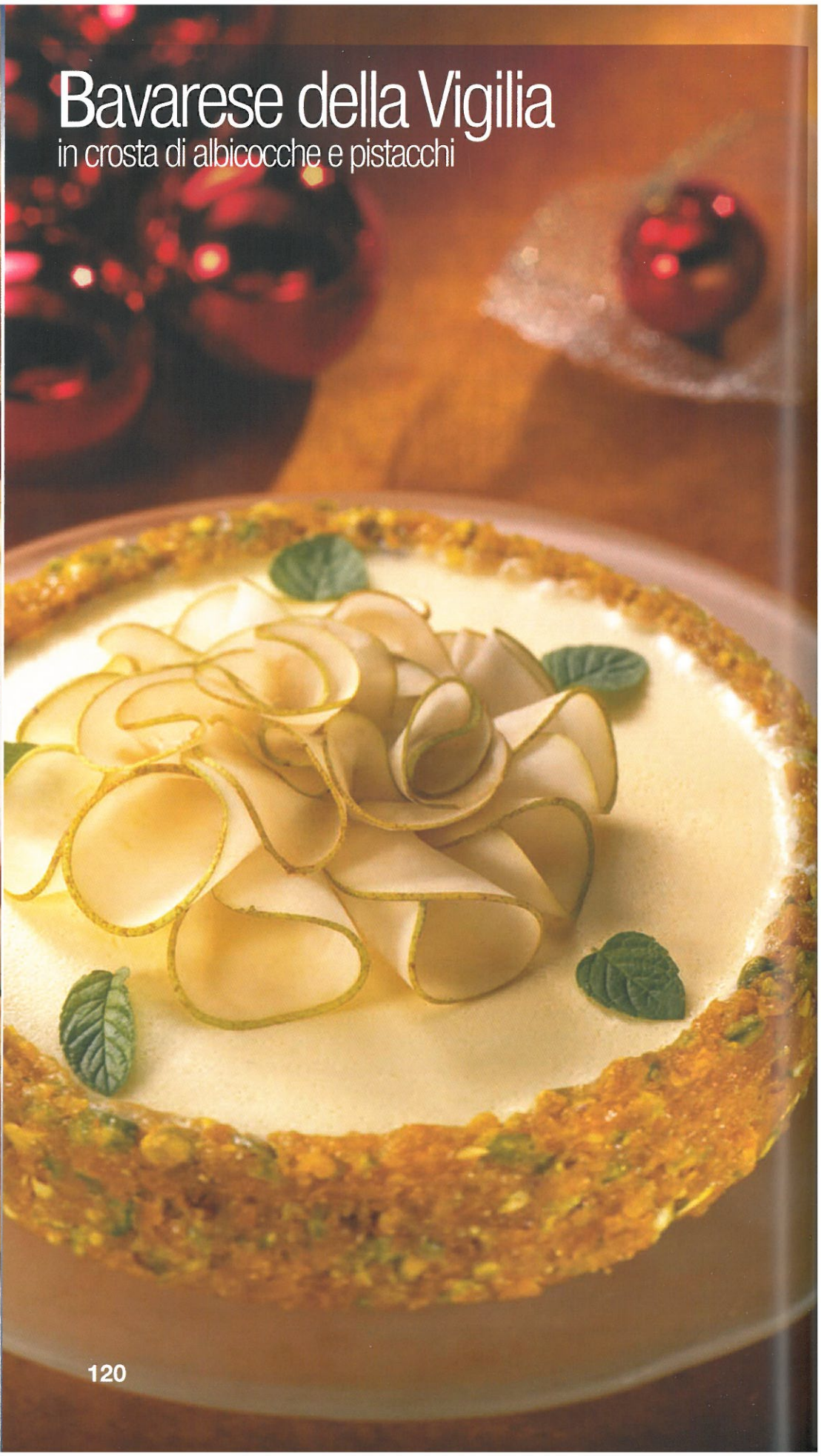
Insalata riccia con pere e gorgonzola

Ingredienti per 6 persone:
- 300 g di acqua
- 250 g di vino bianco secco
- 40 g di zenzero fresco, pelato
- 200 g di zucchero
- 20 g di aceto di vino
- 3 bastoncini di cannella
- 3 pere (circa 360 g)
- 1 bustina di vanillina
- 120 g di gorgonzola
- 1/2 cespo di insalata riccia (300 g circa)
- 20 g di pinoli tostati

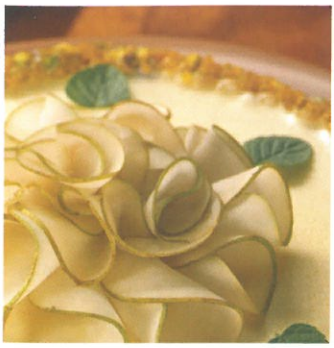
Per la salsa
- 50 g del succo di cottura delle pere
- 30 g d'olio extravergine d'oliva
- Sale q.b.

Preparazione:
- Mettere nel boccale l'acqua, lo zucchero, l'aceto, il vino, lo zenzero, la cannella e la vanillina e cuocere: **25 min. 100° vel. 2.**
- Nel frattempo sbucciare le pere, tagliarle a fette sottili e metterle in una ciotola.
- Versare sulle pere lo sciroppo caldo. Dopo due minuti scolare le pere e tenere da parte 50 g di liquido.
- Disporre su un piatto da portata l'insalata lavata, tagliata ed asciugata, distribuire il gorgonzola spezzettato a temperatura ambiente, le pere ed i pinoli. Emulsionare il liquido di cottura tenuto da parte con l'olio, il sale e versare sull'insalata.

Bavarese della Vigilia
in crosta di albicocche e pistacchi



Bavarese della Vigilia in crosta di albicocche e pistacchi



Ingredienti:

Ingredienti per la crosta:

- 500 g di albicocche secche
- 200 g di pistacchi di Bronte sbucciati
- 80 g di zucchero

Per la Bavarese:

- 400 g di latte intero a temperatura ambiente
- 100 g di zucchero
- 15 g di gelatina alimentare
- 350 g di pere Abate mature
- 3 tuorli
- 1 stecca di vaniglia
- 1 pizzico di sale
- 300 g di panna montata

Per decorare:

- 2-3 pere
- 1 rametto di menta

Preparare la crosta:

• Polverizzare lo zucchero: **15 sec. vel. 10.**

• Unire le albicocche e tritare: **15 sec. vel. 6-7.**

• Unire i pistacchi e continuare a tritare: **25 sec. vel. 8.** Versare il composto in una ciotola.

• Rivestire con carta da forno il fondo di uno stampo a cerniera del diametro di 24 cm, fare lo stesso per il bordo.

• Con il composto di albicocche e pistacchi rivestire in maniera uniforme il fondo e le pareti dello stampo. Mettere in frigorifero.

Preparare la crema:

• Ammollare la gelatina in acqua fredda.

• Incidere la stecca di vaniglia nel senso della lunghezza, unirla al latte e scaldare: **6 min. 80° Antiorario vel. Soft.** Lasciare riposare per circa 30 min.

• Togliere la vaniglia ed unire al latte lo zucchero, i tuorli e il pizzico di sale, cuocere: **7 min. 100° vel. 4.**

• Con lame in movimento a velocità 2-3, unire la gelatina strizzata, mescolare: **15 sec. vel. 4.**

• Versare la crema in una capiente ciotola e mettere da parte.

• Senza pulire il boccale, frullare le pere sbucciate: **7 sec. vel. 7**, unirle alla crema, mescolare con la spatola e lasciar riposare per qualche minuto.

• Lavare ed asciugare il boccale, montare la panna come da libro base e unirla delicatamente alla crema con la spatola.

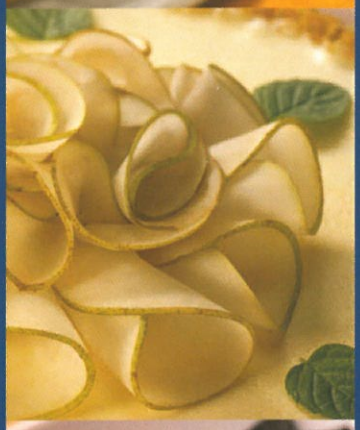
Comporre il dolce:

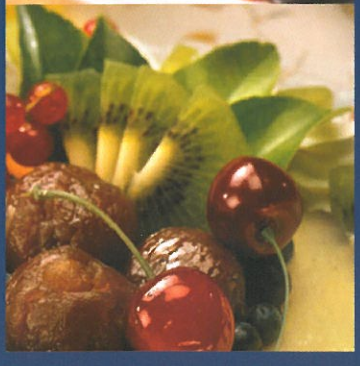
• Versare la crema nello stampo.

• Trasferire in frigorifero e lasciare rapprendere per almeno 3 ore.

• Trasferire sul piatto da portata, staccando delicatamente il bordo e il fondo.

• Decorare la bavarese, a piacere, con delle fettine di pera tagliate a lamelle sottilissime e formare delle rose. Aggiungere anche delle foglioline di menta.





Sommario

MENU' IN FAMIGLIA

- Limoncini (panini al profumo di limone) 6
- Mousse di salmone fresco profumata allo zenzero 7
- Mini aspic di melone con prosciutto, pistacchi e petali di rose 9
- Paccheri con vellutata di zucchine e finocchietto 10
- Lasagnette al nero con ragù di seppie 13
- Filetto in crosta di patate 14
- Medaglioni di salmone con citronette al pompelmo rosa 15
- Cavolfiore caldo con insalata di lenticchie 16
- Terrina di verdure con salsa di acciughe 17
- Zuccotto Bianco Natale 19

INSERTO SPECIALE
Panettone. Ed è già Natale. 22

MENU' CON GLI AMICI

- Frustine di semola alle olive e peperoncino 29
- Insalata di avocado, arance e gamberetti 30
- Limoni ripieni con tonno e pistacchi 31
- Cavatelli alla crema di latte con speck affumicato al profumo di mirtilli 32
- Orecchiette ai totani su letto di crema di fagioli cannellini 35
- Filetto al vino rosso con salsa di soia su letto di polenta 36
- Sformatini di carne con peperoni 37
- Insalata calda di olive con ciliegini 38
- Torta mimosa con marron glacè, kiwi e frutti di bosco 41

INSERTO SPECIALE
Luci, colori, emozioni: è ora di fare l'Albero di Natale! 42

MENU' SEMPLICE ED ECONOMICO

- Panini all'olio 48
- Patè di olive in forma con salsa di peperoni rossi 51
- Piccole tartare di tonno 52
- Soufflè di tagliolini 55
- Involtini di pollo con ripieno di prugne secche e prosciutto crudo 56
- Bocconcini di vitello alla panna 57
- Puré di zucca 58
- Gelato all'arancia 59
- Mousse meringata ai marroni 61

INSERTO SPECIALE
Il pane nella tradizione natalizia 62

MENU' DI PESCE

- Pane in cassetta al nero di seppia 69
- Cozze allo zafferano 70
- Carpaccio di orata agrumata con barbabietola 71
- Linguine all'imperiale 73
- Braciole di pesce spada all'arancia profumati al mirto 75
- Persico fritto in pastella alla salvia con finocchi al vapore 76
- Carpaccio di patate con salsa tapenade 77
- Bignè tartufati con crema allo strega 79

INSERTO SPECIALE
Il Natale è servito...in tavola 82

MENU' ROMANTICO

- Treccia al burro con salsa al gorgonzola 88
- Ostriche in conchiglia 91
- Cialdine di parmigiano con spuma di prosciutto 92
- Risotto allo champagne con lardo di Colonnata 93
- Corona di riso al Castelmagno e zafferano 94
- Tagliata di manzo con confettura di peperoncino 97
- Flan di funghi porcini 98
- Torta di mezzanotte al cioccolato 101

INSERTO SPECIALE
Pandoro: una stella d'oro sulla tavola 104

MENU' VEGETARIANO

- Plumcake salato con emmenthal e spinaci 110
- Ciliegine di riso al gorgonzola 113
- Fagottini di verdure con crema di zucchine 114
- Pappardelle alle barbabietole con funghi e carciofi 117
- Crema di porri e patate 118
- Insalata riccia con pere e gorgonzola 119
- Bavarese della Vigilia in crosta di albicocche e pistacchi 121

Responsabile del Progetto:
Dott.ssa Alessandra Cattaneo

Coordinamento Editoriale:
Dott.ssa Valentina Acquilino

Ricette di
Sara Papa

Progetto Grafico, Art Direction e Impaginazione:
Luca Mamiani, Giordano Maini,
Federica Panicieri, Luca Capelli

Realizzazione Editoriale, Fotografie e Food Stylist:
SL Design S.p.A. - Parma

Fotolito e stampa:
Arti Grafiche Fiorin - San Giuliano Milanese

© 2006 Vorwerk Contempora, Milano
Prima edizione, rev. 1.5 - Dicembre 2011

Vorwerk Contempora s.r.l. ha curato e coordinato
l'ideazione e l'allestimento di questa opera editoriale
ed ha provveduto direttamente allo sviluppo e compilazione
dei suoi contenuti redazionali.
Questi ultimi, insieme alle immagini fotografi che ed ai contributi
grafici, sono di proprietà della stessa Vorwerk Contempora s.r.l.
e sono tutelati dalle norme sul diritto d'autore.
Ogni loro riproduzione totale o parziale senza il consenso della Società è vietato.

Prezzo
€ 27,50 (iva inclusa)

Bimby